

CATALOGUE SCOLAIRE

ÉDITIONS BPI

2015
2016

Prix au 04/05/2015



Catalogue scolaire 2015/2016

Mode d'emploi

1

Les commandes sont traitées **le jour même de réception** (y compris par fax 01 41 40 81 41 et Internet www.editions-bpi.fr avant 14 h) et notre transporteur s'engage à livrer J + 1, pour 80 % des livraisons.

2

Tous les livres scolaires des matières professionnelles - **cuisine, hébergement, restauration, sciences appliquées, collectivités, tourisme** - sont regroupés dans ce catalogue.


3

Les commandes émanant d'un établissement scolaire ou d'une association destinée à faciliter l'achat de livres scolaires à ses membres bénéficient des remises suivantes : 12 % pour 10 à 20 exemplaires,
17 % pour 21 à 50 exemplaires,
22 % pour plus de 51 exemplaires.

4

Nous vous rappelons que nous demandons à tous nos clients « **formation** » une participation forfaitaire par envoi aux frais d'expédition (6,90 € jusqu'à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, et rien au-delà de 100 livres).

5

Une nouveauté en complément du manuel papier, le livre interactif  avec de nombreux outils innovants :

- enrichissement et personnalisation du livre par l'utilisateur,
 - vidéoprojection,
- accessible par Internet et téléchargeable sur ordinateur, clé USB et tablette.

6

Nous incluons dans ce catalogue **le multimédia**, logiciels, **collection de CD-Rom et DVD-Rom interactifs** destinés à la formation.

7

Pour la Belgique et le Luxembourg,
contacter notre distributeur :
Centre cartographique
Madame Magazynier
Rue de Koninckstraat 76
1080 BRUXELLES
BELGIQUE

Notre distributeur au Canada :
Diffusion et promotion du livre
universitaire
Bureau 112
5165, rue Sherbrooke Ouest
H4A1T6 MONTRÉAL QUÉBEC
CANADA

8

Les prix des livres sont les prix publics au 04/05/2015 et sont donnés sous réserve de modifications.

9

Les corrigés en CD-Rom ne sont ni repris ni échangés.

**LA LISTE COMPLÈTE DES LIVRES
SE TROUVE EN PAGE 3**

Éditions BPI

Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex

**Espace librairie : toute notre équipe se fera un plaisir
de vous renseigner, de vous conseiller
et de répondre à vos questions.**

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h



Service Librairie

Tél. : 01 41 40 81 40

Fax : 01 41 40 81 41

Site Internet : www.editions-bpi.fr

Email : bpi@editions-bpi.fr



Accès facile

Nombreuses places
de stationnement

- **en voiture :**
Proche périphérique
Porte de Clichy
- **en métro :**
Ligne 13 : Asnières Gennevilliers-
Les Courtilles
Station : Mairie de Clichy
- **en RER :**
Ligne C - Station : Saint-Ouen
- **en autobus :**
274 - Arrêt : Georges Boisseau
173 - Arrêt : Victor Hugo - Sanzillon



CUISINE

Aide-mémoire de l'apprenti cuisinier.....	33
Aide-mémoire des cuisines européennes et des cuisines régionales françaises	32
Aide-mémoire de la Gastronomie en France	38
CAP Connaissances technologiques de cuisine.....	29
CAP Techno culinaire.....	20
Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser.....	28
N Les Concours pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration	27
MAJ LIB Cuisine Bac Pro Seconde.....	17
Cuisine de référence.....	16
Culture et connaissance culinaire - BTH seconde....	35
Culture et connaissance culinaire - BTH première...	35
Cuisine et diététique.....	42
La Cuisine de collectivité.....	31
MAJ LIB La Cuisine de référence édition complète.....	13
La Cuisine Expliquée	18
LIB La Cuisine Simplifiée	19
Décor et présentations	28
Dictionnaire de la cuisine	37
Dictionnaire de la viande	36
Dictionnaire de l'assaisonnement.....	34
Le Génie Culinaire BTS 1 ^{ère} année.....	22
Le Génie Culinaire BTS 2 ^{ème} année.....	23
Le Guide culinaire Escoffier	41
Le Nouvel Art Culinaire Français	41
Modules de technologie culinaire - Tome 1	24
Modules de technologie culinaire - Tome 2	25
Practical kitchen work.....	26
Le Répertoire de la Cuisine	40
Le Répertoire de la Cuisine Innovante	40
Sujets Bac Pro : Méthode et corrigés - Épreuve E31	
Épreuve écrite et pratique cuisine.....	39
Technologie appliquée en cuisine	30
Technologie culinaire.....	16
Techno culinaire - Bac Pro 3 ans.....	21
Travaux pratiques de cuisine.....	26

RESTAURANT

Bons gestes en restauration	62
Café - brasserie CAP	66
CAP Connaissances technologiques de restaurant ..	64
LIB CAP Restaurant 1 ^{ère} année.....	52
MAJ LIB CAP Restaurant 2 ^{ème} année	53
CAP Techno restaurant	48
Coanimation, vente et service	65
LIB Connaissances et techniques du bar et des cocktails..	61
MAJ LIB CSR Bac Pro Seconde	43

Dictionnaire de la dégustation des vins.....	51
Dictionnaire de restaurant.....	63
L'Europe, connaissances en gastronomie	67
Fiches techniques fromages français	64
Modules de Technologie de Restaurant - Tome 1	54
Modules de Technologie de Restaurant - Tome 2	55
Réussir mes TP Restaurant.....	49
Savoirs et techniques de restaurant - Tome 1	56
Savoirs et techniques de restaurant - Tome 2	57
Service et commercialisation - Bac Pro.....	62
LIB TP Restaurant	47
LIB Technologie professionnelle de restaurant - Tome 1	
Livre / Cahier de cours - Bac Pro 3 ans	44
Technologie professionnelle de restaurant - Tome 2	
Livre / Cahier de cours - Bac Pro 3 ans	45
Technologie professionnelle de restaurant - Tome 3	
Livre / Cahier de cours - Bac Pro 3 ans	46
Travaux pratiques de restaurant - Tome 1	50
Travaux pratiques de restaurant - Tome 2	50
Vins et fromages de France à la carte.....	65
MAJ Le Vin et les vins au restaurant	59
Le Vin et les vins étrangers	58
Vins et autres boissons.....	60

GESTION

LIB CAP Connaissance de l'entreprise et de son environnement	76
Cas pratiques de gestion hôtelière Bac Techno hôtellerie Première.....	86
Cas pratiques de gestion hôtelière Bac Techno Terminale (en 2 livres)	86
Dictionnaire de gestion	89
MAJ Dictionnaire de Marketing et de e-commerce	89
Droit BTS 1 ^{ère} et 2 ^{ème} année.....	91
Économie d'entreprise	88
Gestion Appliquée Seconde - Bac Pro 3 ans	77
Gestion Appliquée Première - Bac Pro 3 ans.....	78
Gestion Appliquée Terminale - Bac Pro 3 ans.....	78
Économie et droit, dossiers d'activité	
Bac Techno hôtellerie Terminale.....	83
Gestion hôtelière - Bac Techno Hôtellerie - Terminale..	83
Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie.....	90
Mathématiques Bac Techno	82
Mercatique - Bac Pro 3 ans.....	79
Mercatique hôtelière et touristique - BTS 1 ^{ère} année	80
Mercatique hôtelière et touristique - BTS 2 ^{ème} année ..	81
Plan comptable professionnel de l'industrie hôtelière.....	87
Techniques et moyens de gestion BTS hôtellerie-restauration 1 ^{ère} année.....	84
Techniques et moyens de gestion BTS hôtellerie-restauration 2 ^{ème} année.....	85

Index

HÉBERGEMENT

Accueillir, héberger, communiquer	
Bac Techno hôtellerie Seconde	70
Accueillir, héberger, communiquer	
Bac Techno hôtellerie Première	71
Accueillir, héberger, communiquer	
Bac Techno Terminale	71
Animation d'une équipe et dynamique commerciale	75
LIB CAP Services hôteliers 1 ^{ère} année	68
LIB CAP Services hôteliers 2 ^{ème} année	69
Dictionnaire d'hébergement	74
Hébergement, un métier, un marché	74
LIB Les Outils du web hôtelier	73
N Palace : du mythe à la reconnaissance officielle	72

LANGUES

i A su servicio !	98
Anglais Bac Pro livret d'activités	95
Anglais CAP	95
Eurolexique de la cuisine française	99
Grammaire anglaise : la conjugaison	97
Grammaire anglaise : le groupe nominal	97
Highly recommended 1 et 2	100
L' Allemand en 10 leçons	99
L' Anglais en 10 leçons - restaurant	93
L' Anglais en 10 leçons - cuisine	92
L' Espagnol en 10 leçons	96
Préparer l'épreuve d'oral anglais Bac Pro	94

SCIENCES

BEP Sciences appliquées : alimentation, nutrition - hygiène, prévention locaux, équipements	110
Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage ..	116

CAP Agent Polyvalent de Restauration	113
LIB CAP Sciences Appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements	104
CAP Sciences Appliquées	102
La Démarche HQE® en restauration	119
Entretien du linge	117
MAJ Les Gestes de premiers secours	118
Modules sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation	108
Modules de sciences appliquées à l'équipement	109
Nutrition - Alimentation, Bac Pro ASSP Service et aide aux repas	103
LIB Nutrition - Alimentation - CAP Petite enfance	111
Répertoire, adresses, alimentation et nutrition	114
Restauration et gastronomie pour les personnes âgées en institution	114
Les Risques professionnels en restauration collective	115
N LIB Sciences appliquées Bac Pro Seconde, Première, Terminale	101
Sciences appliquées Bac Pro Cuisine	107
Sciences appliquées à l'alimentation	112
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	112
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène - CAP	106
Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels - CAP	106
Technologie : équipement - entretien alimentation BEP - c. sanitaires et sociales	110

MÉTIERS DE BOUCHE

Desserts à l'assiette	125
Dictionnaire de la pâtisserie	122
Je me prépare à devenir cuisinier	120
Je prépare mon CAP pâtissier	120
Réviser facilement : mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant	124
Maîtriser la Pâtisserie	123
Technologie du pain français	121
Traiteur, organisateur de réceptions	124
60 succès de boulangerie pâtisserie	122

PHOTOCOPIES

Votre établissement a certainement signé avec le C.F.C. (Centre Français d'exploitation du droit de Copie) la convention permettant d'effectuer licitement des reproductions d'œuvres protégées soumises à l'autorisation des auteurs et des éditeurs.

Ce système permet en effet aux auteurs de toucher leurs droits et aux éditeurs d'être protégés, donc de mieux gérer les prix de revient de chaque livre scolaire.

Index

MULTIMÉDIA

En cuisine (DVD Vidéo).....	138
L' Hygiène expliquée (CD-Rom)	131
L' Œnologie expliquée (CD-Rom).....	131
La Cuisine expliquée (CD-Rom)	134
Le Paquet hygiène (DVD Vidéo + CD-Rom).....	139
Livres en CD-Rom.....	135
Pâtes (cours de cuisine)	125
Recettes et techniques de base en 6 DVD vidéo	132
DVD 1 : Recettes et techniques culinaires	132
DVD 2 : Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène	132
DVD 3 : La cuisine moléculaire	132
DVD 4 : La cuisson sous vide à juste température	132
DVD 5 : Pâtisserie et desserts de restaurant	132
DVD 6 : Le bar à la portée de tous	132

TOURISME

L' Anglais du tourisme en 30 escalas	130
Droit du tourisme.....	126
Géographie du tourisme - Tome 1.....	127
Géographie du tourisme - Tome 2.....	128
La France des Patrimoines.....	129
Plan comptable professionnel des agences de voyages	126

Éditions Lanore.....	140
----------------------	-----

Manuels scolaires et exception pédagogique

Enseignants, dans quel cadre pouvez-vous réaliser des copies de manuels scolaires ?

Afin d'illustrer ou d'actualiser vos cours, vous pouvez être amené à utiliser des extraits de manuels scolaires. Toutes les copies que vous effectuez de ces ouvrages nécessitent une autorisation préalable.

LES COPIES NUMÉRIQUES

Pour les **copies numériques** (scans de publications destinés à une projection en classe ou à une mise en ligne sur intranet), les conditions dans lesquelles vous êtes autorisés à les réaliser relèvent de l'Accord signé entre le ministère de l'Éducation nationale (MEN) et le CFC en juin 2009 (Cf. BOEN n°34 du 17 septembre 2009), **accord échu au 31 décembre 2009.**

(<http://www.cfcopies.com/>)

Attention les manuels scolaires sont exclus de l'exception pédagogique.

À partir du 1^{er} janvier 2009, selon la loi dite DADVSI – qui a modifié les dispositions du Code de la Propriété Intellectuelle – certaines œuvres utilisées à des fins pédagogiques peuvent l'être sans autorisation.

Cette « exception pédagogique » ne concerne en aucun cas les manuels scolaires.

Pour en savoir plus sur « l'exception pédagogique », http://www.cfcopies.com/V2/cop/cop_ens_num_home.php

En conséquence, tant qu'un nouvel accord n'aura pas donné de suite à ceux conclus en mars 2006, puis en juin 2009, aucun cadre collectif n'est en mesure de vous accorder les autorisations nécessaires pour effectuer des copies numériques d'extraits de manuels scolaires. L'ensemble

des éditeurs travaille actuellement avec le MEN à renouveler les accords échus en 2009, afin de vous permettre de continuer à effectuer ces copies numériques dans un cadre légal, comme pour les photocopies par exemple.

LES PHOTOCOPIES

En ce qui concerne la photocopie de ces manuels, c'est le contrat qui lie votre établissement et le Centre Français d'exploitation du droit de Copie (CFC) qui vous autorise à réaliser ces reproductions dans des conditions et des limites bien définies.

Pour en savoir plus sur ce contrat http://www.cfcopies.com/V2/cop/case_copies.php



**Les prix inscrits dans ce catalogue sont valables au 4 mai 2015
et donnés sous réserve de modifications.
(Les prix sont indiqués toutes taxes comprises)**

Une collection RÉVOLUTIONNAIRE

Construire

par l'expérimentation et avec

Sciences appliquées

Cuisine



RENTÉE 2015



RENTÉE 2015

LIVRE élève

- Présentation par double-page
- Approche ludique et interactive avec ateliers expérimentaux
- Animations et vidéos accessibles par QR Codes
- Prolongements avec des activités en anglais (pour les ouvrages de CUISINE, CSR et GESTION)
- Adopter les gestes pour protéger la planète (CUISINE et CSR)

Atelier 1 Confectionner une génoise

1. Avant de réaliser la recette ci-contre, indiquez quel est l'intérêt :
- de chauffer le moule avec du beurre fondu (tartare),
- d'utiliser un cul de poule,
- de marquer dans un four à 170 °C,
- de démouler directement sur grille après cuisson.

2. En six groupes, réaliser six génoises et noter vos observations et difficultés, puis comparer vos résultats avec la réalisation du groupe 1.

Travaux à intégrer (pour les groupes 2 à 6)	Observations et difficultés rencontrées	Comparer vos résultats avec la génoise du groupe 1
Groupe 1	Suivre le mode opératoire de la génoise sans la modifier.	
Groupe 2	Chauffer avec du beurre fondu à la place du beurre froid et de la farine.	
Groupe 3	Utiliser une spatule au lieu d'un cul de poule pour mouler le sautoir.	
Groupe 4	Utiliser un four électrique.	
Groupe 5	Mettre dans un four à 200 °C.	
Groupe 6	Démouler en sautoir avant de démouler.	

3. En déduire l'intérêt de suivre le mode opératoire initial, comme le groupe 1 :

11 Réaliser les pâtes de base : génoise et bûche

Atelier 2 Détailler une génoise

Une génoise est une pâte montée ou « pâte battue » sans telle quelle, comme un bûche de Savoie, ou tranchée horizontalement en plusieurs morceaux avec un couteau aigle, pour être agrémentée de crème, fruits, etc.

1. Observer la photo et identifier l'élément entouré.

2. Pour une génoise destinée à être tranchée, donner la raison pour laquelle on pratique une petite entaille sur toute la hauteur.

3. Prendre deux génoises réalisées et faire une entaille sur l'une d'entre elles, puis trancher les génoises en trois disques et les assembler. Les comparer et :

- noter ce que vous observez ;
- en déduire l'intérêt de l'entaille.

Atelier 3 Réaliser un bûche

Le bûche est également une pâte montée, servent à réaliser d'autres types de préparations et cuites sur plaque à pâtisserie.

4. À l'aide de la vidéo ci-contre :

- noter les ingrédients nécessaires pour la confection d'un bûche ;
- identifier les étapes de réalisation.

Marque	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5	Groupe 6
Marque	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C
Régime du four	à froid	à froid	à chaud	à froid	à froid	à froid
Observations						

pour le BAC PRO Cuisine et CSR

ses connaissances une approche transversale

CSR Commercialisation et services en restauration

Gestion appliquée



2015

2016

Lieu : CUISINE

EXPERIMENTER

Atelier 1 : Confectionner une génoise

Questions de réflexion :

- Faire lire le mode opératoire de la génoise avant d'entrer les ingrédients dans le robot.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.

Atelier 2 : Détailler une génoise

Questions de réflexion :

- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.

Atelier 3 : Réaliser un bûche

Questions de réflexion :

- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.

Lieu : CUISINE

EXPERIMENTER

Atelier 2 : Détailler une génoise

Questions de réflexion :

- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.

Atelier 3 : Réaliser un bûche

Questions de réflexion :

- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.
- Observer les étapes de la génoise et noter les points de vigilance.

GUIDE PÉDAGOGIQUE et CORRIGÉS pour l'enseignant

- Doubles-pages qui suivent celles du livre élève
- Déroulé des séances pour :
 - s'approprier « l'esprit » des référentiels en vigueur
 - adopter une pédagogie active centrée sur l'expérimentation
 - développer la transversalité
- Documents / pistes / conseils supplémentaires
- Tous les corrigés

Entrez dans l'ère du



Essayez les lib gratuitement

VIDÉOPROJETABLE

LIVRES ENRICHIS DE :

- vidéos
- animations
- images, photos...

CRÉER VOS COURS

IMPORTER VOS MÉDIAS :

- vidéos
- images, photos
- Word, Excel...

RECHERCHER FACILEMENT :

- moteur de recherche
- sommaire interactif
- répertoire par catégorie...



Accessibles par
Internet

numérique éducatif

sur www.editions-bpi.fr/livre-interactif

LIB' CAP Sciences appliquées

Le Manuel Mes cours Mes médias Partager

page modifiable

Définir la flore microbienne

Qu'est-ce que la flore microbienne ?
micro-organismes se trouvant à un endroit donné.

Dans le pharynx :
c'est la flore **pharyngale**.

Dans les intestins :
c'est la flore **intestinale**.

Sur la peau :
c'est la flore **cutanée**.

Comprendre ce qu'est une moisissure

Qu'est-ce qu'une moisissure ?
Les MOISSURES sont des micro-organismes normalement microscopiques.
Elles deviennent visibles lorsqu'elles se développent en grandes quantités sur les aliments qu'elles colonisent et dont elles se nourrissent.
Elles se reconnaissent à l'air ou par leur aspect duveteux.

Moissure vue au microscope

Les MOISSURES se reproduisent en disséminant des spores dans leur environnement.

Qu'est-ce qu'une spore ?
Forme de dissémination des moisissures

Certains MOISSURES sont utiles aux humains :

Penicillium camemberti sur le camembert ou le brie

Penicillium glaucum dans la frome d'Auvergne

Penicillium roquefort dans le roquefort

Aspergillus citreus : moisissure utilisée dans la fabrication et en Apéro pour l'élaboration de vins blancs liquoreux. Elle se développe sur les raisins mûrs ou séchés et sucrés.

Quels types de micro-organismes faut-il connaître ?
Dans les métiers liés à l'alimentation, quatre types de MICRO-ORGANISMES nous intéressent :

- les **moisissures**
- les **virus**
- les **bactéries**
- les **levures**



Téléchargeables
sur clé USB



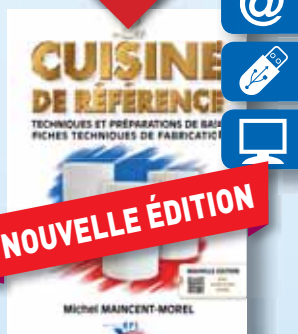
Téléchargeables
sur votre ordinateur
et votre tablette

Email : bpi@editions-bpi.fr

NOUVEAUTÉS



Nouveau



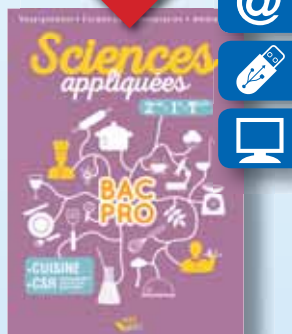
page 13

Nouveau



page 17

Nouveau



page 101

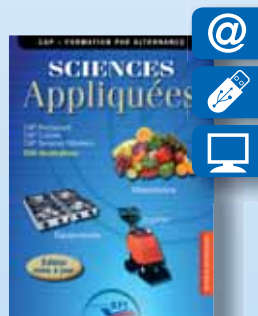
Nouveau



page 43



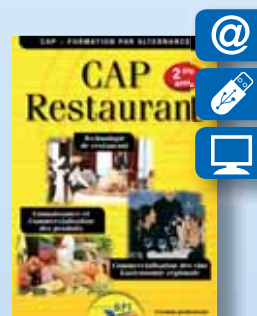
page 61



page 104



page 52



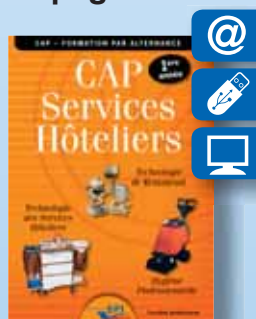
page 53



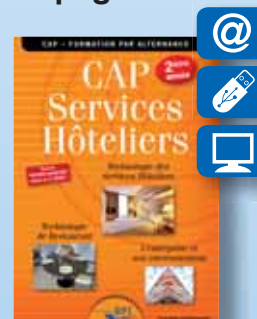
page 19



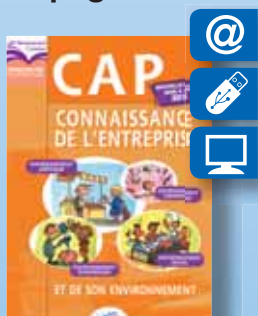
page 73



page 68



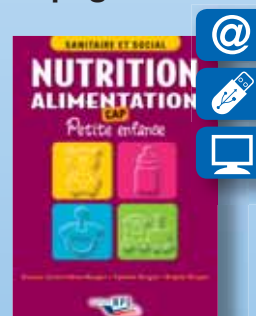
page 69



page 76



page 44



page 111



page 47

NOUVEAUTÉS



Nouveau



page 17

Nouveau



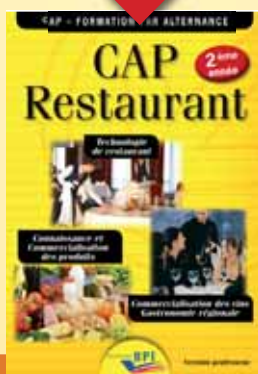
page 101

Nouveau



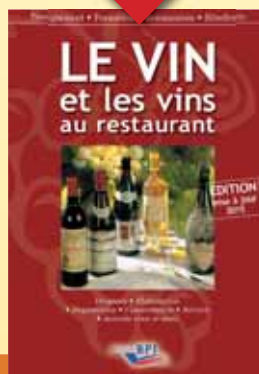
page 43

Mise à jour



page 53

Mise à jour



page 59

Nouveau



page 13

Mise à jour



page 89

Mise à jour



page 118

Nouveau



page 27

Nouveau

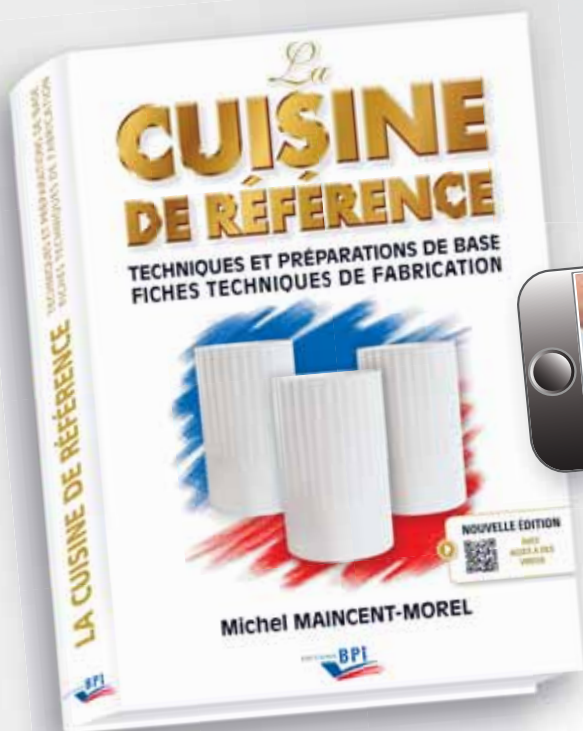


page 72

LA CUISINE DE

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE - FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

Michel Maincent-Morel



Accès à **118 vidéos** de techniques et préparations de base



Réf. 2150

33€

Éplucher des poivrons



Flasher ce code ou taper :
www.editions-bpi.fr/qr/79345



1152 pages, remis à jour, avec
150 nouvelles pages,
40 pages d'hygiène et sécurité



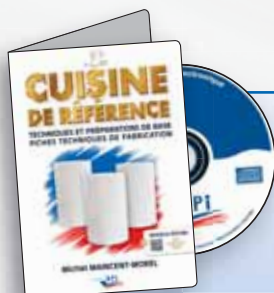
500 techniques de base



1000 fiches techniques



3000 photos



La CUISINE DE RÉFÉRENCE en CD-Rom

Reprend l'intégralité de La Cuisine de Référence
- Techniques et préparations de base
- Fiches techniques de fabrication».

Réf. 7104

33€

- Édition complète conforme aux référentiels
- Tableaux HACCP
- Recommandations et précautions

13

LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (suite)

SOMMAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN CUISINE

- Vos premiers pas en cuisine
- État de santé du personnel de restauration

- Tenue professionnelle
- Lavage, désinfection et séchage des mains
- Nettoyage et vérification de la propreté du poste de travail

- Installation du poste de travail et premiers travaux
- Marche en avant
- Chaîne du froid

- Traçabilité alimentaire
- Prévention des risques professionnels
- Pourquoi tant de précautions ?

GÉNÉRALITÉS

COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

- Boîte à couteaux ou mallette des apprentis
- Sécurité lors de l'utilisation des couteaux
- Entretien des couteaux
- Différents couteaux et petits outils, individuels ou collectifs, utilisés en cuisine

BATTERIE DE CUISINE

- Définition

- Classification
- Matériaux utilisés
- Propriétés des matériaux
- Cas particulier du matériel en cuivre
- Matériel mobile de cuisson
- Matériel de préparation et matériel à débarrasser
- Petit matériel et ustensiles accessoires
- Matériel spécifique à la pâtisserie

MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE

- Choix des appareils
- Sécurité
- Différents types d'appareils

PESER ET MESURER

Unités de masse (rappel concernant les unités de poids), unités de volume (rappel sur les

unités de volume), correspondance entre la famille du mètre et celle du litre.

FEUILLES DE GRAMMAGE

Poissons, coquillages et crustacés, viandes de boucherie, volailles et gibiers, abats, préparations à base d'œufs, primeurs, fruits, corps gras pour cuisson et finition, divers.

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

LÉGUMES

Par ordre alphabétique : ail, artichauts, asperges, aubergines, betteraves rouges, blettes, cardons, carottes, céleris, champignons de couche, chichou de witloof de Bruxelles ou endives, choux, concombres, courgettes, cresson, crosnes, échalotes, épinards et oseille, fenouils, fines herbes, haricots, marons, navets, oignons, poireaux, pois, poivrons, pommes de terre, radis, salades, scorsonères et salsifis, autres légumes.

FRUITS

Par ordre alphabétique : citrons-oranges-pomelos, melons, poires, pommes, raisins de table

PRODUITS DE LA PÊCHE

- Poissons
- Crustacés
- Coquillages

ŒUFS

- Commercialisation des œufs
- Marquage de la coquille et emballage des œufs
- Cuisson des œufs avec coquille
- Cuisson des œufs hors coquille
- Cuisson des œufs hors coquille et mélangés
- Casser des œufs
- Clarifier des œufs
- Réaliser de la dorure

VIANDES DE BOUCHERIE

- Critères qualitatifs, stockage et conservation
- Mouton, agneau
- Bœuf
- Veau
- Porc
- Quelques préparations de boucherie
- Abats

VOLAILLES

- Critères qualitatifs, présentations commerciales et habillage des volailles
- Préparations diverses (habiller, trusser, brider, découper...)
- Lapin domestique

FONDS

- Classification et conservation
- Fonds bruns (veau, volaille, gibier) et fonds blancs (veau, volaille)
- Fumet de poisson
- Bouillon de légumes
- Consommé ou marmite
- Clarifier une marmite
- Glaces

GRANDES SAUCES DE BASE

- Sauce espagnole, fond brun de veau lié, roux (blanc, blond, brun), velouté (de veau, de volaille, de poisson), sauce béchamel et sauces dérivées, sauce tomate, sauce américaine, sauce Nantua
- Sauces émulsionnées (vinaigrette, coulis de tomates, mayonnaise et sauces dérivées, beurre fondu, beurre blanc et/ou beurre nantais, hollandaise et sauces dérivées, béarnaise et sauces dérivées)
- Réaliser un colorant vert végétal

PRÉPARATIONS, APPAREILS ET FARCES DE BASE

- Duxelles
- Monder et concasser des tomates - Fondue de tomates
- Appareil à pommes Duchesse
- Pomme purée
- Gnocchis de pomme de terre
- Polenta ou polente
- Pistou provençal et pesto génois

- Farce mousseline (volaille, veau, poisson, crustacés)
- Farce à gratin
- Marinades
- Courts-bouillons et nages
- Beurre composé
- Paner à l'anglaise
- Détailler du pain de mie
- Réaliser des gondoles et plier une serviette
- Réaliser des fleurs en légumes
- Beurrer une plaque à pâtisserie ou un moule
- Chemiser une plaque à pâtisserie ou un moule
- Garnitures aromatiques

CUISONS

- Pocher départ liquide froid
- Pocher départ liquide bouillant
- Autres techniques de cuissons
- Sauter
- Griller
- Rôtir
- Poêler
- Frire
- Cuire en ragoût
- Braiser

PÂTES DE BASE

- Pâte brisée
- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Abaisse et fonçage
- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Pâte à nouilles
- Pâte à génoise
- Appareil à biscuits
- Pâte à frire
- Pâte à crêpes



- Pâte à savarins
- Pâte à brioches

CRÈMES DE BASE

- Recommandations et classification
- Crème Chantilly et crèmes fouettées
- Crème anglaise
- Crème pâtissière et crèmes dérivées (mouselines, Chiboust ou Saint-Honoré, diplomate, Paris-Brest)
- Crème au beurre et ganaches
- Crème d'amandes
- Coulis
- Sauce Chocolat
- Caramel au beurre salé
- Appareils à crèmes prises ou à flans sucrés (crème caramel, crème brûlée, bavares...)

MONTER DES BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE - MERINGUES

- Recommandations
- Monter des blancs à la main
- Monter des blancs à la machine
- Meringue française
- Meringue suisse
- Meringue italienne

SIROPS ET SUCRES CUITS

- Sirops pour pocher des fruits, imbibes des savarins ou des babas
- Sucres cuits (principales phases de la cuisson du sucre, contrôler les différents points de la cuisson du sucre)

PETITS FOURS SECS

- Tuiles aux amandes
- Palets de dame et palets aux raisins, cigarettes russes et langues de chat
- Appareil à tulipes
- Petits fours aux amandes

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS...

- HACCP
- Méthode des 5M

- PMS
- Paquet hygiène ou food law
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (ou TIAC)

- Bref rappel des conditions favorables au développement des micro-organismes
- Analyses microbiologiques
- Principaux germes recherchés lors des

- analyses microbiologiques
- Plats témoins
- Gestion des restes
- Précautions à observer

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

POTAGES

- Consommé de bœuf brunisso
- Consommé de volaille madrilène aux paillettes
- Potage ou soupe au pistou
- Potage cultivateur
- Potage parisien
- Potage Parmentier
- Potage Julienne Darblay
- Potage Saint-Germain aux croûtons
- Potage Conti
- Velouté Du Barry
- Crème Agnès Sorel
- Crème dieppoise
- Bisque de crustacés
- Soupe de coquillages granvillaise
- Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille ou d'aïoli
- Soupe à l'oignon gratinée
- Gaspacho andalou

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

- Cudités variées
- Macédoine de légumes mayonnaise
- Légumes à la grecque
- Salade façon niçoise
- Avocats aux crevettes
- Asperges sauce mousseline
- Melon frappé nature et cocktail de melon
- Tartare de saumon

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

- Salade tiède de lapereau aux noisettes
- Quiche lorraine
- Tarte à l'oignon
- Allumettes au fromage
- Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits
- Petits pâtés feuilletés
- Talmousses à la bagration
- Gnocchis à la parisienne
- Saucissons en brioche, sauce porto

- Fritôts de cervelle Orly
- Crêpes farcies façon ficelles picardes
- Soufflés au fromage
- Croustillant de tourteau et de calmars à l'américaine
- Spaghettis napolitaine
- Tagliatelles aux deux saumons

ŒUFS

- Œufs farcis chimay
- Œufs mollets florentine
- Œufs à la gelée et au jambon
- Œufs pochés toupinel
- Œufs cocotte à la crème
- Œufs sur le plat aux foies de volaille
- Œufs frits au bacon
- Œufs brouillés portugaise
- Omelettes aux fines herbes, aux champignons, au jambon et aux oignons
- Omelettes plates à l'espagnole

POISSONS

- Darnes de colin pochées, beurre fondu
- Tronçons de turbot ou turbotins pochés, sauce hollandaise
- Truites pochées au court bouillon, beurre blanc
- Saumon froid en gelée, sauce andalouse (ou en belleve)
- Truites de mer en écaillés de tomates et courgettes, beurre au fenouil
- Mousseline de merlan arlequin
- Truites au riesling
- Filets de sole bonne-femme
- Filets de sole dieppoise
- Filets de barbe Dugléré
- Lotte à l'américaine
- Soles rouennaise
- Matelote d'anguilles, façon bourguignonne
- Soles grillées, beurre d'anchois
- Soles ou merlans frits au citron

- Soles Colbert
- Soles ou truites « meunière »
- Filet de saint-pierre à l'oseille
- Duo de cabillaud et de morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Merlans à l'anglaise

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- Moules marinière
- Moules farcies
- Coquilles Saint-Jacques au gratin
- Huîtres chaudes à la Duxelles de champignons
- Écrevisses à la nage
- Pilaf de fruits de mer

VIANDES

- Pot-au-feu
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Travers de porc laqué au miel et au gingembre
- Contre-filets rôtis, jardinière de légumes
- Carré d'agneau aux primeurs
- Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre
- Carré de veau poêlé Choisy
- Carré de porc rôti boulangère
- Contre-filets, entrecôtes ou steaks sautés Bercy
- Tournedos sautés châtellaine
- Steaks au poivre
- Médallions de veau Duroc
- Escalopes ou côtes de veau à la crème
- Côtes de porc charcutière, pomme purée
- Escalopes de veau viennoise
- Côtes d'agneau maréchale
- Pavés de biche sautés, sauce Grand Veneur
- Noisettes d'agneau à la crème d'ail
- Steaks grillés, sauce béarnaise, pommes pont-neuf

- Côtes de bœuf et entrecôtes grillées, pommes croquettes, sauce bordelaise
- Mixed-grill
- Côtes d'agneau vert-pré
- Navarin aux pommes
- Veau Marengo
- Estouffade de bœuf bourguignonne
- Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise
- Grenadins de veau zingara, pommes cocotte
- Oso-buco milanaise
- Cassoulet « façon » toulousain

ABATS

- Foie de veau à l'anglaise
- Rognons de veau sautés aux champignons et au madère
- Langue de bœuf pochée, sauce piquante
- Ris de veau braisés à brun et à blanc

VOLAILLES

- Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf
- Poulets sautés chasseur
- Poulets sautés façon vallée d'Auge
- Poulets rôtis
- Pintadeaux rôtis sur canapés
- Poulets cocotte grand-mère
- Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème
- Canetons aux navets
- Canetons à l'orange
- Poulets grillés à l'américaine
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Curry de volaille riz madras
- Coq au vin
- Lapereaux aux champignons
- Civet de lièvre à la française
- Jambonnettes de canetons à l'orange
- Magret de canard au poivre vert
- Cari poulet

PLATS COMPLETS

- Choucroute « garnie »
- Paella mixta
- Couscous royal d'un restaurant algérien
- Bouillabaisse
- Pizza napolitaine

GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

- Asperges, choux-fleurs, choux de bruxelles, choux marins ou cambrés maritimes, brocolis, romanesco, épinards, haricots verts, petits pois, graines de légumineuses fraîches, etc.
- Pommes de terre à l'anglaise
- Pommes purée ou purée Parmentier
- Champignons, fonds d'artichauts, cardons, côtes de blettes, fenouil tubéreux, salsifis, crosnes, céleri-rave, moelle de végétaux divers
- Carottes, navets, petits oignons, courgettes, concombres, céleri-rave
- Petits pois à la française
- Haricots secs au beurre (cocos, lingots, flageolets)
- Laitues, cœurs de céleri, fenouil bulbeux
- Pommes boulangère
- Spaghettis au beurre, coquillettes, penne, papillons, macarons
- Riz pilaf ou pilaw, nature et créole
- Pommes sautées à cru
- Pommes de terre rissolées, noisettes, parisienne, cocotte, château, Parmentier
- Pommes paille, chips, gaufrettes en une seule cuisson, Pommes allumettes et pont-neuf en deux cuissons
- Pommes croquettes
- Gratin de pommes de terre au fromage
- Flans de légumes
- Gratin de courgettes
- Petits légumes farcis façon niçoise

DESSERTS

- Crème renversée au caramel
- Œufs à la neige
- Mousse au chocolat
- Charlotte aux poires
- Bavaresis rubanné
- Panna cotta, coulis de framboise
- Fruits Condé
- Pudding diplomate ou pudding de cabinet
- Riz à l'impératrice
- Beignets de pommes
- Soufflés à la liqueur

- Crêpes au sucre
- Entremets façon Singapour
- Moka
- Choux Chantilly
- Choux à la crème, éclairs café-chocolat
- Tarte aux pommes
- Tarte aux pommes normande
- Tartes feuilletées aux fruits
- Tarte aux poires et à la crème d'amandes
- Tarte au citron
- Tarte au chocolat
- Pithiviers
- Mille-feuille
- Savarin Chantilly
- Entremets façon Tiramisu
- Entremets au fromage blanc et aux fruits rouges
- Opéra
- Entremets façon forêt noire
- Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache
- Miroir passion framboise
- Glace à la vanille et glaces dérivées
- Fruits Melba
- Poires Belle-Hélène
- Sorbets aux fruits
- Nougat glacé, coulis de framboises
- Soufflé glacé à la liqueur
- Salade de fruits
- Gratinée d'automne au calvados
- Petits fours secs (macarons, tuiles aux amandes, palets de dame, palets aux raisins, langues de chat, cigarettes russes, sablés diamant)

ANNEXES

- Exemple de fiche technique et fiche d'orientation
- Référentiel des techniques et préparations de base
- Répertoire des fiches techniques de fabrication
- Vocabulaire professionnel
- Bibliographie



ACCÈS À 118 VIDÉOS de techniques et préparations de base par QR Codes



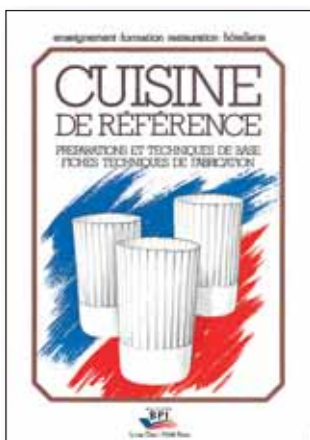
- Désinfection des couteaux
- Prélèvements d'échantillon témoin
- Lavage des mains
- Contrôle de la qualité de l'huile
- Étiqueter un produit
- Habiller un carré d'agneau
- Habiller un carré de veau
- Habiller un filet de bœuf
- Habiller un saumon
- Habiller une sole
- Habiller un turbot
- Habiller une volaille
- Découper un poulet à cru
- Découper un lapin à cru
- Désosser un râble de lapin
- Détailler des darnes de saumon
- Détailler des escalopes de veau

- Détailler des côtes
- Réaliser de la dorure
- Cuire des champignons à blanc
- Cuire à la marinière
- Paner à l'anglaise
- Élaborer une farce mousseline
- Braiser des endives
- Réaliser un fumet de poisson
- Glacer des légumes à blanc
- Glacer des légumes à brun
- Les marinades
- Les marinades instantanées
- Réaliser un roux
- Réaliser un colorant vert végétal
- Réaliser un sirop
- Réaliser une sauce béarnaise
- Réaliser une sauce par réduction
- Réaliser une sauce tomate

- Réaliser une sauce américaine
- Réaliser une sauce mayonnaise
- Réaliser une sauce vinaigrette
- Réaliser une crème pâtissière
- Réaliser une crème anglaise classique
- Réaliser une crème anglaise sous vide
- Réaliser une crème d'amandes
- Réaliser une pâte à génoise
- Réaliser une crème Chantilly
- Réaliser une pâte brisée au mixeur
- Réaliser une pâte feuilletée
- Réaliser une pâte à choux
- Réaliser une pâte à nouilles
- Réaliser des crèmes prises sucrées...

Retrouvez la liste complète en suivant ce lien :
<http://www.editions-bpi.fr/Produits/E2150.asp>

CUISINE DE RÉFÉRENCE



Préparations de base et fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent-Morel

broché, 21 x 29,7 cm, 800 pages,
2 000 photos couleurs

Année de parution : 1993
ISBN 2 85708-133-2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 190

Cuisine de référence

Prix catalogue **27,80 €**

Sommaire

Généralités

Techniques et préparations de base

- légumes
- fruits
- poissons
- œufs
- viandes de boucherie
- volailles
- fonds
- grandes sauces de base
- préparations, appareils, farces de base
- pâtes de base
- crèmes de base (sucrées)
- appareils à crèmes prises ou à flans sucrés
- blancs d'œufs en neige - meringues
- sirops et sucres cuits
- petits fours secs

Fiches techniques de fabrication

- les potages
- les hors-d'œuvre froids
- les hors-d'œuvre chauds
- les œufs
- les poissons
- les viandes
- les abats
- les volailles
- les légumes
- les entremets
- les pâtisseries
- les desserts

Vocabulaire professionnel

**TOUJOURS
DISPONIBLE**

TECHNOLOGIE CULINAIRE



Personnel • équipement • matériel • produits • hygiène et sécurité

par Michel Maincent-Morel

broché, 21 x 29,7 cm, 480 pages,
420 photos couleurs

Année de parution : 1995
ISBN 2 85708-043-3

Éditeur : BPI

Sommaire

LE PERSONNEL HÔTELIER

LA TENUE PROFESSIONNELLE

LA COUPELLERIE PROFESSIONNELLE

L'IMPLANTATION DES LOCAUX

LE COMPLEXE CUISINE

LA RESTAURATION DE MASSE

LA CUISINE CENTRALE

LA RESTAURATION DIFFÉRÉE

LE MATÉRIEL DE CUISSON

LA BATTERIE DE CUISINE

LE MATÉRIEL ELECTRO-MÉCANIQUE

LES CUISSONS

LES FONDS DE SAUCE ET LES SAUCES

LES PRODUITS DE BASE

LES ASSAISONNEMENTS

LES POTAGES

LES HORS-D'ŒUVRE

LES SALADES COMPOSÉES

LES ŒUFS

LES PRODUITS DE LA PÊCHE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES

LA VIANDE DE BOUCHERIE

LES PRODUITS DE CHARCUTERIE

LES VOLAILLES

LE GIBIER

LES LÉGUMES FRAIS, LES LÉGUMES SECS

LES CHAMPIGNONS, TRUFFES

LES CÉRÉALES ET LES PÂTES

LES FRUITS

LES CRÈMES ET LES DESSERTS

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 175

Technologie culinaire

Prix catalogue **29,70 €**

CUISINE BAC PRO

Seconde

NOUVEAUTÉ

Sommaire

TEMPS D'ACCUEIL

1	11
Organiser son poste de travail (la marche en avant)	Réaliser les sauces de base : la sauce béchamel
2	12
Réceptionner et stocker les denrées	Réaliser les desserts : les œufs à la neige
3	13
La fiche technique	L'annonce au passe
4	14
Réaliser une fondue de tomate	La cuisson griller
5	15
Réaliser une pâte brisée	Réaliser une pâte à choux
6	16
La cuisson à l'anglaise	La cuisson pocher
7	17
La cuisson sauter	Réaliser les pâtes de base : la génoise et le biscuit
8	18
La cuisson rôtir	Réaliser les pâtes de base : les pâtes levées
9	19
Les sauces émulsionnées froides	Apprêter les matières premières : la crème
10	20
La cuisson frire	Les sauces émulsionnées chaudes

NOUVELLE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR L'EXPÉRIMENTATION

(voir détails p 6-7)



BAC PRO

**Pascal Goregues,
Laurent Nadiras, Yann Dano**
*broché, 176 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)*



POUR L'ÉLÈVE

Réf. 8153

- LIB élève licence 1 an.....19 €
- (si équipé manuel papier)5 €

POUR L'ENSEIGNANT

Réf. 8154

- LIB élève + guide pédagogique
et corrigés licence 10 ans.....29 €
- (si classe équipée
manuel papier)..... Offert



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2153	Livre élève	Prix catalogue..... 19 €
Réf. 2154	Guide pédagogique et corrigés	Prix catalogue..... 12,50 €

Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
Livres élève :
ISBN 978-2-85708-577-5
Guide pédagogique et corrigés :
ISBN 978-2-85708-578-2

LA CUISINE EXPLIQUÉE



Best
in the
GOURMAND
World Cookbook Awards

par Gilles Charles

relié, 21 x 29,7 cm, 734 pages,
2 500 photos et illustrations



**La Cuisine Expliquée
en CD-Rom interactif**
voir page 134

Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-460-0



Préfacé par Michel et Sébastien Bras, Christian Petitcolas et Hervé This.
Un outil moderne d'apprentissage de la cuisine et de la pâtisserie prenant en compte l'évolution des connaissances liées aux pratiques et aux produits.

Découpé en plusieurs thèmes techniques, le livre propose :

- une technique de base à laquelle s'ajoutent des éléments de compréhension et d'approfondissement (phénomènes physico-chimiques, généalogie des techniques...) pour mieux maîtriser cette technique,
- une recette complète et des éléments de variation permettant de personnaliser la technique,
- plusieurs techniques dérivées, classées par ordre croissant de difficulté.

Un livre avec plus de 2500 photos et illustrations réalisées par l'auteur au cours de travaux pratiques et mises en situation avec les élèves.

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Sommaire

LA CUISINE

I - Façonnage et préparations diverses

Façonnage des légumes
Préparation des fruits de mer
Façonnage des poissons
Façonnage des viandes
Façonnage des volailles
Assaisonnements
Ajouts intérieurs
Ajouts extérieurs
Conclusion : Analyse combinatoire :
Les façonnages

II - Modes de cuisson

Cuissons simples sans brunissement
Cuissons simples avec brunissement
Cuissons combinées
Cuissons à température contrôlée
Cuissons des œufs
Conclusion : La cuisson des viandes

III - Fonds, liquides de base et sauces salées

Fonds blancs et fumets
Fonds et jus bruns
Préparations à base de gélatine
Soupes et potages
Sauces émulsionnées (riches en matières grasses)
Sauces poisson
Sauces viande
Sauces salées mixtes
Sauces salées foisonnées
Finition des sauces salées
Conclusion : La construction des sauces

IV - Garnitures salées

Cuisson des légumes
Fruits en cuisine
Cuisson des pommes de terre
Cuisson des céréales
Garnitures à base d'œufs
Éléments de décor
Conclusion : La thématisation d'une recette

LA PÂTISSERIE

V - Pâtes de cuisine et de pâtisserie

Pâtes sèches laminées
Pâtes molles aérées ou non
Pâtes riches en eau
Pâtes à tuiles, à nougatine
Conclusion : Classification des pâtes

VI - Crèmes de pâtisserie

Crèmes liées aux œufs
Crèmes liées à l'amidon
Liquides texturés sucrés
Soufflés sucrés
Conclusion : La logique de construction des crèmes froides

VII - Préparations glacées

Préparations glacées sans œufs
Préparations glacées à base d'œufs
Conclusion : Législation des préparations glacées

VIII - Garnitures sucrées

Fruits en pâtisserie
Céréales sucrées
Ajouts intérieurs, extérieurs
Éléments de décor sucrés
Conclusion :
Évolution du dessert

IX - Sauces sucrées

Sauces sucrées aux fruits
Conclusion :
L'analyse combinatoire en pâtisserie

Glossaire et index

Glossaire technique et scientifique
Index détaillé des techniques de base de cuisine
Index détaillé des techniques de base de pâtisserie
Index des plats de cuisine cités
Index des plats de pâtisserie cités
Index technologique
Bibliographie

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2070

La Cuisine Expliquée

Prix catalogue **30,90 €**

LA CUISINE SIMPLIFIÉE

À travers plus de 400 recettes variées et modernes dont 84 recettes de base, ce livre étudie l'ensemble des techniques culinaires.

Un livre qui plaira autant aux étudiants qu'aux professionnels et aux passionnés de cuisine.

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Sommaire

Hors-d'œuvre froids

- À base de légumes crus
- À base de légumes cuits
- Les grecques de légumes
- Les gelées salées
- Le cru et le mariné
- Les bavaoïses salés
- Le foie gras froid

Potages

- Les bouillons et consommés
- Les potages mixés aux légumes frais
- Les potages mixés aux légumes secs
- Les potages de légumes taillés
- Les crèmes et veloutés
- Les potages aux crustacés et aux fruits de mer

Hors-d'œuvre chauds

- À base de pâte à foncer
- À base de pâte feuilletée
- À base de pâte à choux
- À base de pâte à crêpes
- À base de pâte à frire
- À base de pâte levée (fermentée)
- À base de pâte à nouilles
- Les soufflés salés chauds
- Le foie gras

Œufs

- Les œufs cuits en coquille
- Les œufs pochés
- Les œufs hors coquille

Fruits de mer et crustacés

- Les moules et coques
- Les crevettes et gambas
- Les coquilles Saint-Jacques
- Les huîtres et bulots
- Les langoustines et homards

Poissons

- Les poissons pochés
- Les poissons pochés sous-vide
- Les préparations de farce mousseline
- Les poissons pochés au vin blanc
- Les poissons au vin rouge
- Les poissons grillés
- Les poissons rôtis
- Les poissons sautés
- Les poissons sautés meunière

Viandes, volailles et gibiers

- Les pièces pochées
- Les pièces sautées à blanc
- Les pièces sautées à brun
- Les pièces sautées, sauces acidulées
- Les pièces sautées meunière
- Les pièces grillées
- Les pièces rôties
- Les pièces poêlées
- Les pièces en ragoût à blanc
- Les pièces en ragoût à brun
- Les pièces braisées
- Les pièces sous-vide
- La cuisson à juste température
- La cuisson à basse température

Desserts

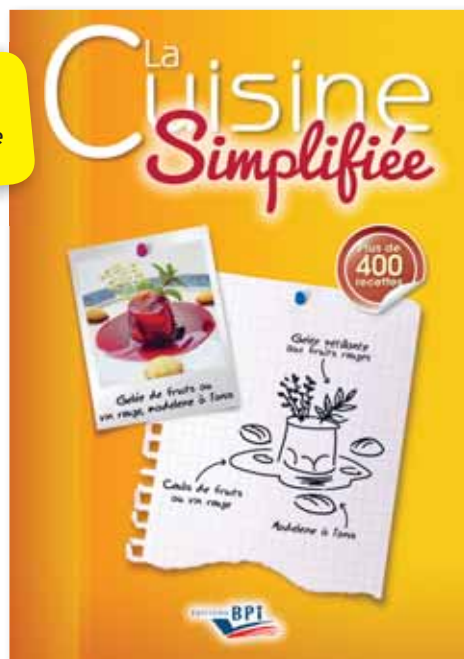
- Les crèmes prises
- Les meringues
- Les gelées
- Les bavaoïses et les mousses
- Les mousses et crèmes au chocolat
- Les féculents (riz, semoule)
- Les gratins et les crèmes légères
- La pâte à crêpes
- Les biscuits
- Les biscuits (à base de poudre à lever)
- La pâte à choux
- La pâte à foncer
- La pâte feuilletée
- La pâte levée (fermentée)
- La pâte à tuiles
- Les fruits cuisinés
- Les glaces, sorbets et parfaits

Amuse-bouches

- À base de légumes
- À base de foie gras
- À base de gelée
- À base de bavaoïse salée
- À base de crème prise ou de royale
- À base de produits de la mer
- À base de viande

Mignardises

- 1 • À base de crème, mousse
- 2 • À base de chocolat
- 3 • Les confiseries
- 4 • Les assortiments de mignardises
- 5 • À base de fruits
- 6 • Les tartelettes
- 7 • Les petits fours secs



par Gilles Charles

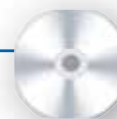
relié, 21 x 29,7 cm, 352 pages,
2 500 photos et illustrations



Réf. 8119

• LIB (licence 10 ans)..... 29 €

• Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7090 Prix..... 24,30 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-511-9



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2119

La Cuisine Simplifiée

Prix catalogue..... 24,30 €

CAP TECHNO CULINAIRE



CAP

par Michel Maincent-Morel,
Robert Labat, Richard Leman

broché, 21 x 29,7 cm,
416 pages, entièrement en couleurs

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7038 Prix.....**28,10 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Sommaire

1.1 L'histoire de la cuisine

1.2 Le vocabulaire culinaire

2.1 Le personnel de cuisine

2.2 La répartition du travail

2.3 La tenue et les
comportements
professionnels

3.1 Les locaux

3.2 Les zones de travail

3.3 L'entretien des locaux

3.4 La ventilation

3.5 L'évacuation des déchets

4.1 Le matériel

4.2 Les appareils de
préparation, de cuisson, de
conservation et de stockage

4.3 Le matériel mobile

4.4 Les couteaux et
le petit outillage

4.5 Le matériel
électromécanique

5.1 Les produits

5.2 Produits laitiers

5.3 Épices, aromates
et condiments

5.4 Corps gras

5.5 Œufs

5.6 Riz et Pâtes

5.7 Produits de la mer
et d'eau douce

5.8 Viandes de boucherie

5.9 Abats

5.10 Volailles et gibiers

5.11 Fruits, légumes frais et
secs

5.12 Pommes de terre

5.13 Vins, alcools et autres
boissons utilisées en
cuisine

6.1 Les produits

semi-élaborés

7.1 Les cuissons

8.1 Les préparations de base

8.2 Fonds de base

8.3 Gelées

8.4 Modes de liaison

8.5 Sauces de base

8.6 Beurres composés

8.7 Courts-bouillons

8.8 Marinades

8.9 Farces, duxelles

9.1 Les préparations culinaires

9.2 Potages

9.3 Hors-d'œuvre

9.4 Préparations à base de
céréales et de farinages

9.5 Pâtes de base

9.6 Crèmes de base

9.7 Pâtisserie

9.8 Entremets

9.9 Desserts

10.1 Les procédés de conservation

10.2 Traditionnels (salade,
sucrage, enrobage)

10.3 Par le froid

10.4 Par la chaleur

11.1 Les P.C.E.A

12.1 L'éducation du goût, de l'odorat

13.1 L'association des mets et des garnitures d'accompagnement

14.1 Les relations cuisine/ restaurant

15.1 Les approvisionnements des services

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-372-6



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1767 **CAP Techno culinaire**

Prix catalogue.....**28,10 €**

TECHNO CULINAIRE

Sommaire

Chapitre 1 :

L'histoire de la cuisine

- À l'aube de l'humanité
- L'occupation romaine
- Nos ancêtres les Gaulois
- Le Moyen Âge
- Les Temps modernes
- La table des Bourbons
- Les saints patrons de la cuisine
- L'évolution de la cuisine au cours du XX^e siècle
- Le vocabulaire culinaire

Chapitre 2 :

Le personnel de cuisine

- Généralités et statistiques
- Les différentes formes de restauration
- La répartition du travail
- Tenues et comportements professionnels
- La sécurité

Chapitre 3 :

Les locaux

- Généralités
- Le plan
- Les différents locaux, zones ou secteurs de travail
- Les différents circuits
- Le complexe de cuisine
- Le garde-manger ou la cuisine froide
- L'économat
- La légumerie
- Le laboratoire de pâtisserie en restauration
- Les vestiaires du personnel
- Le local plonge-batterie
- Le poste de travail
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Le traitement des déchets
- Ventilation, climatisation et conditionnement de l'air

Chapitre 4 :

Le matériel

- Le matériel fixe de cuisson, de préparation, de stockage et de conservation
- Quelques normes et données ergonomiques souhaitées
- La batterie de cuisine
- Les couteaux et le petit outillage professionnel

- Le matériel électromécanique

Chapitre 5 :

Les produits

- Les produits laitiers
- Les aromates, épices et condiments
- Les corps gras
- Les œufs
- Le riz, les pâtes et les farinages à base de céréales
- Les produits de la mer et d'eau douce
- Les viandes de boucherie
- Les abats
- Les volailles
- Le gibier sauvage et d'élevage
- Les fruits, légumes frais et secs
- Les pommes de terre
- Les vins, les eaux-de-vie et les liqueurs utilisés en cuisine

Chapitre 6 :

Les produits semi-élaborés

- Les produits semi-élaborés
- Règles d'utilisation et les possibilités d'assemblage

Chapitre 7 :

Les cuissons

- Les cuissons
- Les aliments traités
- Le matériel utilisé
- Les exemples d'utilisation
- Les recommandations

Chapitre 8 :

Les préparations de base

- Les fonds
- Les éléments de liaison
- Les sauces de base
- Les sauces émulsionnées
- Les gelées
- Les beurres composés
- Les farces
- Les marinades
- Les courts-bouillons et nages

Chapitre 9 :

Les préparations culinaires

- Les potages
- Les hors-d'œuvre
- Les desserts

Chapitre 10 :

Les procédés de conservation

- Traditionnels
- Par le froid
- Par la chaleur à une température supérieure à + 63 °C

Chapitre 11 :

Les P.C.E.A.

- Les P.C.E.A. (Les Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance)
- La réglementation
- Les différentes liaisons

Chapitre 12 :

L'éducation du goût, de l'odorat

- Généralités
- La sensibilisation à la dégustation
- Les saveurs de base
- Initiation à la dégustation
- L'importance de l'assaisonnement et de la présentation

Chapitre 13 :

L'association des mets et des garnitures d'accompagnement

- Généralités
- Le respect des appellations classiques

Chapitre 14 :

Les relations cuisine/restaurant

- Différentes procédures d'annonces

Chapitre 15 :

Les approvisionnements des services

- La rédaction d'une fiche technique de fabrication
- Le contrôle quantitatif et qualitatif
- Les différents documents de gestion

Chapitre 16

Les régions de France

Chapitre 17

Les pays d'Europe



BAC PRO 3 ans

par Michel Maincent-Morel
et Robert Labat

broché, 21 x 29,7 cm, 524 pages,
entièrement illustré en couleurs

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7070 Prix..... **28,70 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-400-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

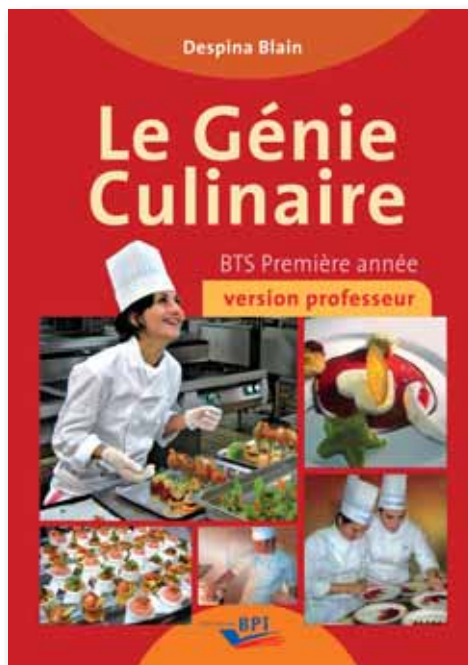
Réf. 1780 **Techno Culinaire - Bac Pro 3 ans**

Prix catalogue..... **28,70 €**

LE GÉNIE CULINAIRE

Technologie culinaire

BTS 1^{ère} année



BTS 1^{ère} année

par Despina Blain

broché, 21 x 29,7 cm, 168 pages

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7085 Prix..... 17,50 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2012

Version professeur :

ISBN 978-2-85708-498-3

Version élève :

ISBN 978-2-85708-499-0



Éditeur : BPI

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE

Thème 1 :

Étapes et évolution de la gastronomie et des modes alimentaires

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 2 :

Les standards en restauration

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 3 :

Classification des unités de production

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 4 :

Flux des matières premières et documents administratifs

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 5 :

Le processus de production

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 6 :

Les équipements

Découvrir
Étude de cas
Retenir

DEUXIÈME PARTIE

Dossier 2 :

La filière volailles

Dossier 3 :

Les viandes de boucherie

Dossier 4 :

Les produits de la mer

Dossier 5 :

Les fruits et légumes

Dossier 6 :

Les œufs et ovoproduits

Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2104 **Version professeur**

Prix catalogue..... **17,50 €**

Réf. 2105 **Version élève**

Prix catalogue..... **17,50 €**

LE GÉNIE CULINAIRE

Technologie culinaire

BTS 2^{ème} année - option A et B

Sommaire

Thème 1 :

Les approvisionnements (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 2 :

Équipements de cuisine : axes d'évolution (B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 3 :

La gestion du personnel (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 4 :

Les systèmes de production (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 5 :

L'analyse sensorielle (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 6 :

Le sous-vide en restauration (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 7 :

La restauration commerciale et ses enjeux (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 8 :

La restauration collective sociale (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 9 :

La cuisine régionale (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 10 :

Traiteur organisateur de réceptions (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 11 :

La cuisine et les interdits alimentaires (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 12 :

La cuisine allégée (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 13 :

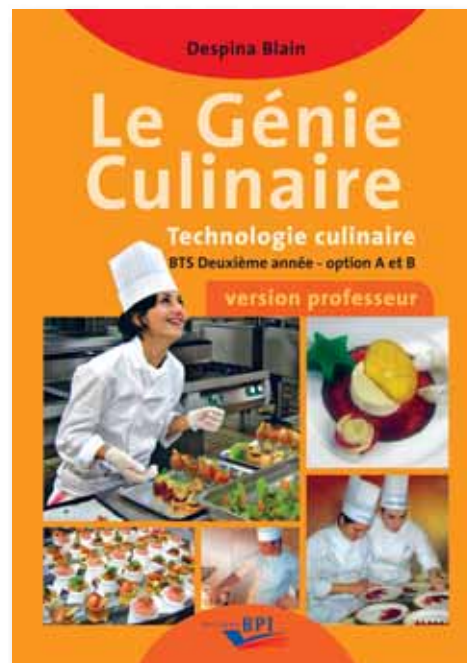
La réglementation et la sécurité alimentaire en restauration (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir

Thème 14 :

La qualité en hôtellerie-restauration (A+B)

Découvrir
Étude de cas
Retenir



BTS 2^{ème} année option A et B

par Despina Blain

broché, 21 x 29,7 cm, 268 pages

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7101 Prix.....21,50 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



Éditeur : BPI

Année de parution : 2014

Version professeur :

ISBN 978-2-85708-520-1

Version élève :

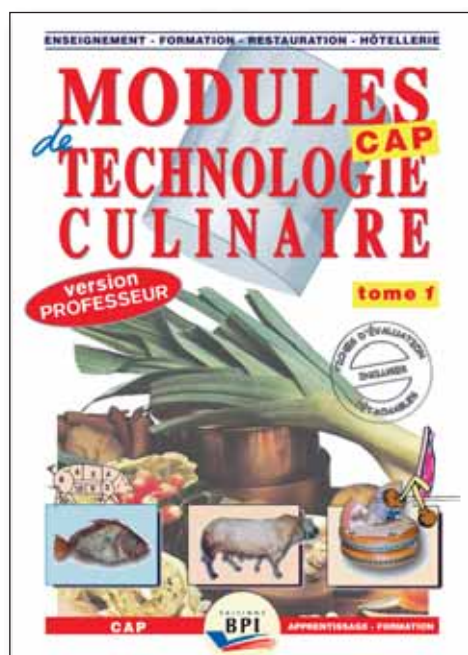
ISBN 978-2-85708-521-8

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2128	Version professeur	Prix catalogue.....21,50 €
Réf. 2129	Version élève	Prix catalogue.....21,50 €

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE



CAP Tome 1

par Michel Faraguna et Michel Muschert
broché, 21 x 29,7 cm, 304 pages, plusieurs
centaines de photos et dessins

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7024 Prix..... 19,10 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2001

Mise à jour 2006

Version professeur :

ISBN 2 85708-430-7

Version élève :

ISBN 2 85708-425-0



MODULE 1 :

Les produits de la boucherie

- Les viandes de boucherie
- Le porc
- Le mouton
- Le veau
- Le bœuf
- Les abats
- Les volailles
- Le gibier

MODULE 2 :

Les produits de la pêche

- Les poissons
- Les mollusques, les crustacés

MODULE 3 :

Les produits de la légumerie

- Les légumes
- Les fruits

MODULE 4 :

Les produits de la crèmerie

- Les corps gras
- Les corps gras d'origine animale
- Les corps gras d'origine végétale
- Les produits laitiers
- Les œufs

MODULE 5 :

Les produits de la cave

- Vins et alcools

Sommaire

MODULE 6 :

Les produits de l'épicerie - Conservation et approvisionnement

- Les condiments, aromates, épices
- Les produits semi-élaborés
- Les procédés de conservation
- L'approvisionnement des services

MODULE 7 :

Les préparations culinaires

- Les potages
- Les hors-d'œuvre
- Les pâtes fraîches, les farinages
- Les desserts, la pâtisserie
- Les entremets, crèmes, glaces, appareils

Deux ouvrages :

- Une version élève avec des exercices et les fiches d'auto-évaluation
- Une version professeur avec corrigé.



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2053 Version professeur

Prix catalogue..... 19,10 €

Réf. 2051 Version élève

Prix catalogue..... 18,00 €

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

avec mise à jour des cuissons

Sommaire

LA CULTURE TECHNOLOGIQUE

Histoire de la cuisine
Education du goût et de l'odorat

LE PERSONNEL DE CUISINE

Le personnel
La répartition du travail
Tenue et comportement
La sécurité

LES LOCAUX

Les locaux
L'entretien des locaux
Les déchets
La ventilation

LE MATÉRIEL

Le matériel fixe de cuisine
Le matériel mobile de cuisine
Les couteaux - Le petit outillage
Le matériel électromécanique

LES CUISSONS

Les phénomènes de cuisson
Rôtir - Poêler
Sauter - Griller
Frire - Cuire sous-vide
Pocher - Vapeur
Braisier - Ragoût

LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les fonds de base
Les gelées
Les liaisons
Les sauces de base
Les sauces émulsionnées
Les beurres composés
Les farces et duxelles
Les courts-bouillons et marinades

THÈMES SPÉCIFIQUES CAP

Les préparations culinaires élaborées à l'avance
L'association des mets
Les relations cuisine-restaurant
Le vocabulaire culinaire

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

2 PAGES D'EXERCICES
PAR THÈME

DES DOSSIERS POUR
PROLONGER LES COURS

UNE PRÉSENTATION
CLAIRE ET ATTRAYANTE !

24 fiches
d'auto-évaluation
incluses
détachables

UNE ACTION COLLECTIVE
SUR GRAND ÉCRAN !

DE TRÈS NOMBREUX EXERCICES !
+ SUPPORTS DES COURS !



Plus de
700 photos
et dessins

CAP Tome 2

par Michel Faraguna et
Michel Muschert

broché, 21 x 29,7 cm,
312 pages couleurs,
plusieurs centaines de
photos couleurs et dessin

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7098 Prix..... 19,10 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
Version professeur : ISBN 2 85708-332-7
Version élève : ISBN 2 85708-333-5

POUR COMMANDER

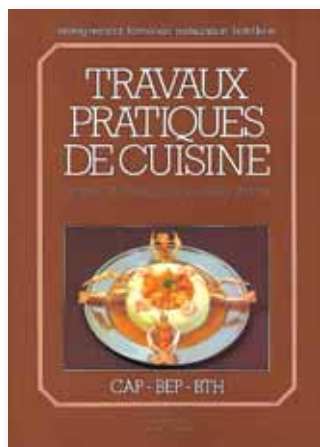
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1966 **Version professeur**

Prix catalogue..... 19,10 €

Réf. 1967 **Version élève**

Prix catalogue..... 18,00 €



CAP - BTH

Fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent-Morel

broché, 21 x 29,7 cm, 320 pages,
424 photos couleurs

Année de parution : 1984
ISBN 2 85708-021-2

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Sommaire

- Avant-propos
- Programmes des examens : CAP - BEP - BTH
- Principales techniques de base
- Guide d'étude et conseils d'utilisation
- Conseils d'hygiène et de sécurité
- Mercurielle, tableau récapitulatif des denrées
- Vocabulaire professionnel
- Table des matières
- Fiches techniques de fabrication, avec suggestion de plats similaires et une proposition de dressage sur assiette

LES POTAGES

- consommés • potages taillés • potages purée de légumes frais • potages purée de légumes secs • crèmes et veloutés • soupes

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

LES PÂTES ET LES FARINAGES

LES ŒUFS

- durs • mollets • pochés • en cocotte • au plat • frits • brouillés • omelettes roulées • omelettes plates

Éditeur : BPI

LES POISSONS

- pochés • sautés («meunière») • grillés • frits • pochés au court-mouillement (braisés)

LES CRUSTACÉS ET LES COQUILLAGES

LES VIANDES DE BOUCHERIE

(mouton, veau, bœuf, «porc»)

- pochées • rôties • sautées • grillées • poêlées • braisées • en «sauté en sauce» (ragoût)

LES ABATS

LES VOLAILLES

- pochées • rôties • sautées • grillées • poêlées • en «sauté en sauce» (ragoût)

LES DESSERTS

- entremets de base
- crèmes de base
- pâtisseries
- glaces
- sorbets
- petits fours secs

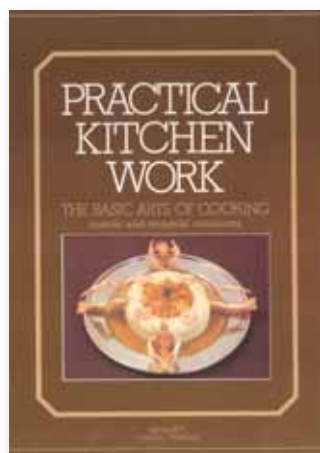
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 164

Travaux pratiques de cuisine

Prix catalogue.....**24,70 €**



CAP - BTH

broché, 21 x 29,7 cm,
320 pages, 424 photos couleurs

Année de parution : 1988
ISBN 2 85708-058-1

PRACTICAL KITCHEN WORK

Sommaire

Technical production worksheets, with suggestions of similar dishes and a proposition for a plate service arrangement.

A. SOUPS (les potages)

B. COLD HORS-D'ŒUVRE (les hors-d'œuvre froids)

C. HOT HORS-D'ŒUVRE (les hors-d'œuvre chauds)

D. PASTA DISHES AND FARINACEOUS DISHES (les pâtes et les farinages)

E. EGG DISHES (les œufs)

F. FISH DISHES (les poissons)

G. SHELLFISH AND CRUSTACEANS (les coquillages et les crustacés)

H. BUTCHER'S MEAT (les viandes de boucherie)

I. OFFAL (les abats)

J. POULTRY (les volailles)

K. SWEETS (les desserts)

The basic arts of cooking

version anglaise de «Travaux pratiques de cuisine»

par Michel Maincent-Morel - traduction Michaël Anker

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 184

Practical Kitchen Work

Prix catalogue.....**25,20 €**

LES CONCOURS POUR ÉTUDIANTS ET APPRENTIS EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Sommaire

Présentation, avertissements et remerciements

1^{ÈRE} PARTIE :

POURQUOI ET COMMENT PASSER UN CONCOURS ?

Pourquoi passer des concours ?
Quel concours passer ?
Une difficulté supplémentaire :
le manque de moyens des éta-
blissements
Ai-je un niveau suffisant ?
Comment se préparer ?
Et si j'échoue ? Et si je n'en
passe pas ?

2^{ÈRE} PARTIE :

LES CONCOURS (PRÉSENTATIONS DE CONCOURS ET INTERVIEWS DE LAURÉATS)

Sommelier
Barman
Cuisinier
Maître d'hôtel
Réceptionniste
Manager
En équipe
Les pluridisciplinaires

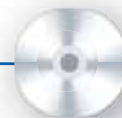
3^{ÈME} PARTIE :

AUTRES CONCOURS



par Julie Durand

broché, 17 x 24 cm, 72 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7106 Prix..... **15 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-568-3

POUR COMMANDER

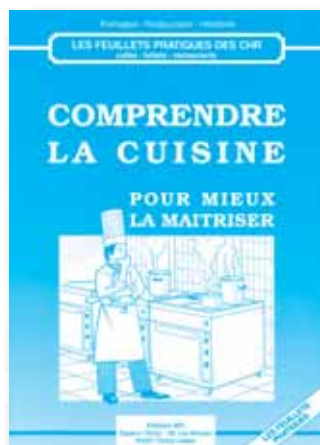
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2145

**Les concours pour étudiants et apprentis
en hôtellerie-restauration**

Prix catalogue..... **15 €**

COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER



par **Dominique Béhague**
broché, 21 x 29,7 cm, 112 pages

Année de parution : 1991
ISBN 2 85708-094-8



Éditeur : **BPI**

Sommaire

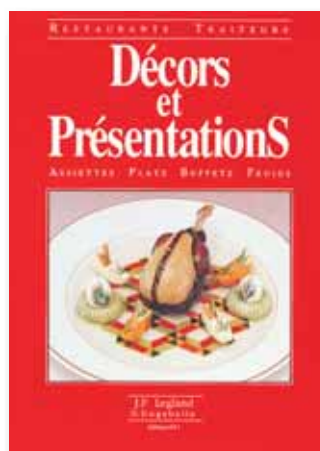
- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 - DES COULEURS ET DES LÉGUMES | 8 - LES LIAISONS À L'AMIDON, AUX PROTÉINES |
| 2 - LES ÉCHANGES | 9 - CUISSON DES VIANDES ET TENDRETÉ |
| 3 - LE SEL | 10 - LES FARCES MOUSSELINES |
| 4 - L'ACIDITÉ | 11 - LES FERMENTATIONS |
| 5 - LES ÉMULSIONS INSTABLES, STABLES | 12 - MISE EN ÉVIDENCE DES CARACTÈRES GUSTATIFS |
| 6 - LES ÉMULSIONS PARTICULIÈRES | LEXIQUE |
| 7 - LES CORPS GRAS | |

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 154	Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser	Prix catalogue..... 16,60 €
----------	------------------------------------------------------	------------------------------------

DÉCORS ET PRÉSENTATIONS



par **Jean-Pierre Leblond**
et Olivier Dugabelle
broché, 21 x 29,7 cm, 176 pages,
400 photos couleurs

Année de parution : 1990
ISBN 2 85708-073-5



Éditeur : **BPI**

Sommaire

- | | |
|---------------------------|----------------------------------------|
| 1 - LE MÉTIER DE TRAITEUR | 6 - LES GRANDES PIÈCES DE PRÉSENTATION |
| 2 - LES PRODUITS | |
| 3 - LES RECETTES DE BASE | 7 - COMMENT DISPOSER UN DÉCOR |
| 4 - LE MATÉRIEL | |
| 5 - LES TOURS DE MAINS | 8 - DES IDÉES DE PRÉSENTATIONS |

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 144	Décors et présentations	Prix catalogue..... 39,30 €
----------	--------------------------------	------------------------------------

CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE

Sommaire

Savoirs 1

L'histoire de la cuisine

Savoirs 2

Le vocabulaire culinaire

Savoirs 3

Les produits

Le lait
La crème
Les yaourts
Les fromages
Aromates, épices et condiments
Les corps gras
Le beurre
Les œufs
Le riz
Les pâtes alimentaires
Les poissons
Les mollusques
Les crustacés
Les viandes de boucherie
L'agneau et le mouton
Le veau
Le bœuf
Le porc
Les abats
Les volailles
Les gibiers
Les légumes et fruits frais
Les légumes secs
Les pommes de terre
Les vins et alcools en cuisine

Savoirs 4

Les produits semi-élaborés

Savoirs 5

Les préparations de base

Les fonds de base
Les gelées
Les modes de liaison
Les sauces de base
Les sauces émulsionnées
Les beurres composés
Les courts-bouillons
Les marinades
Les farces, les Duxelles

Savoirs 6

Les préparations culinaires

Les potages
Les hors-d'œuvre froids
Les hors-d'œuvre chauds
Les préparations à base de pâtes et de farinages
Les pâtes de base
Les appareils, les crèmes, les glaces

Savoirs 7

L'association des mets et des garnitures d'accompagnement

Les appellations culinaires
La mise en valeur des mets et des garnitures

Savoirs 8

Les P.C.E.A. (Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance)

Savoirs 9

Les différents modes de cuissons

Les modes de cuissons et leurs conséquences
Rôtir
Poêler
Sauter
Griller
Frire
Cuire à la vapeur
Cuire sous-vide
Cuire dans un liquide ; départ à chaud
Cuire dans un liquide ; départ à froid
Cuire en sauce ou ragoût
Braisier

Savoirs 10

L'éducation sensorielle

Les qualités organoleptiques des aliments

Savoirs 11

Les locaux

Les zones de travail
L'entretien des locaux
La ventilation
L'évacuation des déchets

Savoirs 12

Le matériel

Le gros matériel
La batterie de cuisine
Les couteaux et le petit outillage
Le matériel électromécanique

Savoirs 13

Le personnel de cuisine

Le métier de cuisinier (qualités et tenue)
La structure d'une brigade
La sécurité

Savoirs 14

Les procédés de conservation

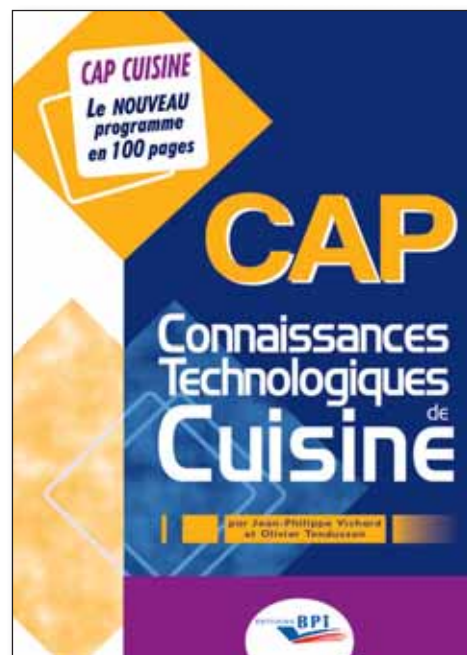
Savoirs 15

Les approvisionnements des services

La fiche technique
Le bon d'économat

Savoirs 16

Les relations cuisine/restaurant



CAP

par Jean-Philippe Vichard
et Olivier Tondusson

broché, 17 x 24,5 cm, 112 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7013 Prix..... 10,80 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-345-9

POUR COMMANDER

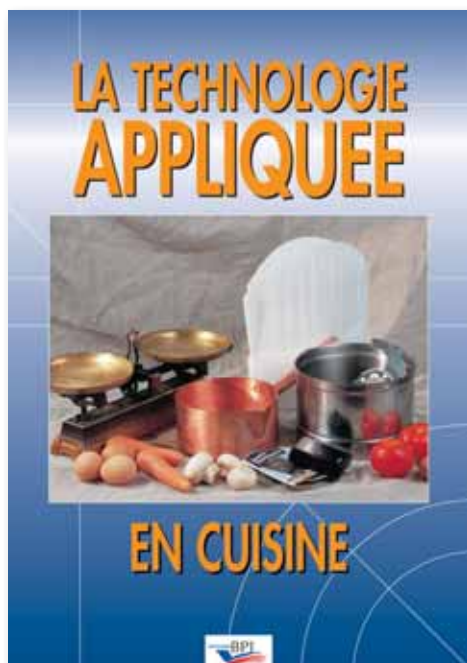
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1741

CAP Connaissances Technologiques

Prix catalogue..... 10,80 €

LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE



par **Dominique Béhague**

broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages,
avec de nombreuses photos couleurs

Sommaire

Introduction générale

- Évolutions générales du concept de formation
- Vers la formation du cuisinier de demain
- Les difficultés de l'apprentissage actuel
- La résolution du problème : créer des sites actifs

La technologie appliquée

- Schéma général
- Les savoirs
- L'idée centrale : le TP
- Définition de la technologie appliquée
- Que ferons-nous en TA
- Les différentes technologies appliquées
- Les moyens nécessaires : locaux, coût

La technologie appliquée d'apprentissage

- Schéma général
- Les objectifs
- Un menu découverte
- Les fiches : frire, sauter, griller, poêler, braiser un poisson, légumes braisés, pocher à court-mouillement, pocher départ à chaud, cuisson à l'anglaise, cuisson champignons à blanc, le vert végétal, le caramel, blanchir à froid et à chaud

La technologie appliquée approfondissement

- Le schéma général
- Les objectifs
- Un exemple de séance
- La gastrotechnie : fiches avec protocoles expérimentaux simples
- Thèmes : les émulsions simples, les émulsions instables, des couleurs et des légumes, les liaisons aux produits amylacés, les liaisons aux protéines...

La technologie appliquée de synthèse

- Les objectifs
- Un exemple de séance
- Les fiches : détail d'un agneau entier, analyse comparative produits coûts, le sous-vide, calcul des coûts de production, la créativité, l'analyse sensorielle, l'analyse organoleptique, la cuisine légère

Les progressions

- Exemples de progressions incluant la technologie appliquée pour les niveaux de formation
- BEP-Bac Pro...

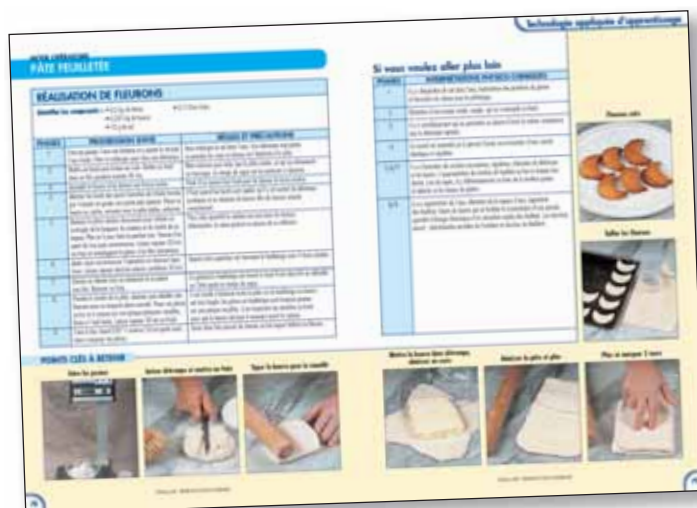
Conclusion

Vers le concept de qualité totale

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7026 Prix..... **23,30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-306-8

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1734 **La technologie appliquée en cuisine**

Prix catalogue..... **23,30 €**

LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Sommaire

(Extraits)

Hors-d'œuvre

- Caviar d'aubergines
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Tarama
- Melon dans sa nage crémeuse au basilic
- Crème d'avocat et galette de polenta

Entrées patisseries

- Cake aux olives
- Tarte à la tomate et au basilic
- Tomates confites en crumble

Poissons

- Blaff de vivaneau
- Filet d'aiglefin en meurette
- Filet de dorade au jus de bouillabaisse
- Mouclade à la crème

Volailles

- Poulet tandoori
- Coq au vin bourguignon
- Escalopines de volaille à la coriandre et au citron

Agneau

- Tagine d'agneau au citron et aux amandes

Porc

- Travers de porc au lait et à la sauge

Veau

- Tendon de veau à la chicorée

Bœuf

- Daube de bœuf à la niçoise

Légumes

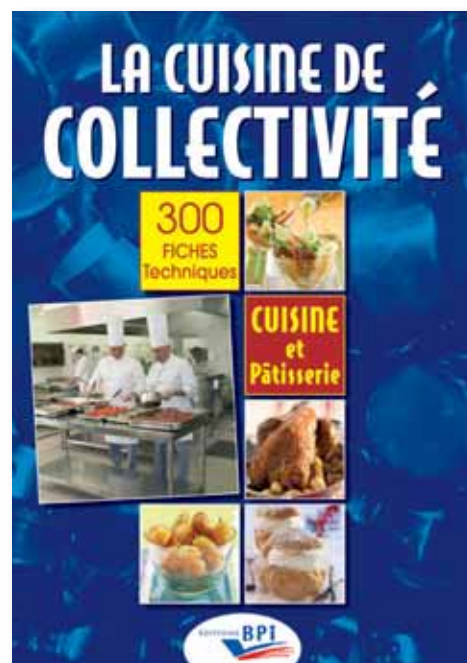
- Tian de courgettes à la tomates
- Endives glacées au miel de colza
- Flan de carottes muscadé

Riz - Pâtes

- Polenta crémeuse
- Riz madras aux épices

Pâtisserie

- Gâteau au citron
- Massepain à la noix de coco
- Mœlleux au chocolat et au gingembre confit
- Crumble aux deux pommes
- Clafoutis aux pommes
- Blanc-manger aux amandes



par Michel Grossman et Alain Le franc

broché, 21 x 29,7 cm, 288 pages
photos couleur

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7050 Prix..... **28,20 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-424-2

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1790 | **La cuisine de collectivité**

Prix catalogue..... **28,20 €**

AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES



par **Robert Labat**

broché, 13 x 19 cm, 120 pages

Sommaire

Les cuisines européennes

Allemagne - Autriche - Belgique - Chypre - Danemark - Espagne - Estonie - Finlande - France (voir Cuisines Régionales) - Grèce - Hongrie - Irlande - Italie - Lettonie - Lituanie - Luxembourg - Malte - Pays Bas - Pologne - Portugal - République Tchèque - Royaume Uni - Slovaquie - Slovénie - Suède

Les cuisines régionales françaises

Alsace - Aquitaine - Auvergne - Bourgogne - Bretagne - Centre - Champagne - Corse - Franche-Comté - Ile-de-France - Languedoc - Limousin - Lorraine - Midi-Pyrénées - Nord Pas-de-Calais - Normandie - Pays de Loire - Picardie - Poitou - Provence - Alpes Côte d'Azur - Rhône-Alpes - Antilles - Guyane - Réunion - Polynésie

Tableau de synthèse d'exemple de menu par pays

Tableau de synthèse d'exemple de menu par région

Travail de recherche par pays (tableau à compléter)

Travail de recherche par région (tableau à compléter)



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708 - 431 - 5

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2054

Aide-mémoire des Cuisines Européennes et des Cuisines Régionales Françaises

Prix catalogue **12,60 €**

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

Sommaire

MATÉRIEL DE BASE

1^{ère} partie - LA PRATIQUE

1. Techniques gestuelles de base
2. Techniques de cuisson de base

2^{ème} partie - LA TECHNOLOGIE

1. Les produits alimentaires de base
2. Les viandes de boucherie
3. Les produits élaborés et semi-élaborés : la cuisine d'assemblage
4. Les moyens de conservation
5. Les liaisons différées (plats cuisinés à l'avance)
6. Les préparations culinaires de base
7. La créativité en cuisine - La cuisine du terroir
8. La pâtisserie de restaurant

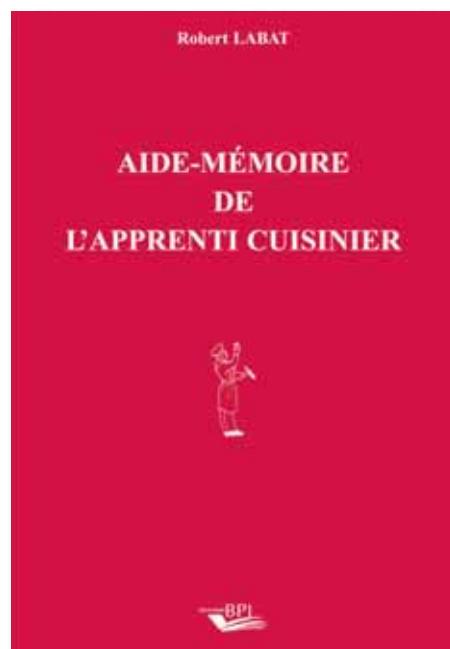
3^{ème} partie - LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE PAR L'IMAGE

Réaliser un fond brun - Réaliser un fond blanc - Réaliser un fumet de poisson - Clarifier un consommé - Préparer un beurre de crustacés - Cuire un riz pilaf - Réaliser une pâte feuilletée - Réaliser une pâte à choux

4^{ème} partie - LES TESTS (type examen)

1. Contrôle des connaissances technologiques
2. Questions diverses sur 4 thèmes (tests)

Connaissance des produits
Connaissance en hygiène
Connaissance en législation
Connaissance des recettes



par Robert Labat

broché, 13 x 19 cm, 104 pages

Éditeur : BPI



Année de parution : 1993
Mise à jour : 1999
ISBN 2 85708-122-7

POUR COMMANDER

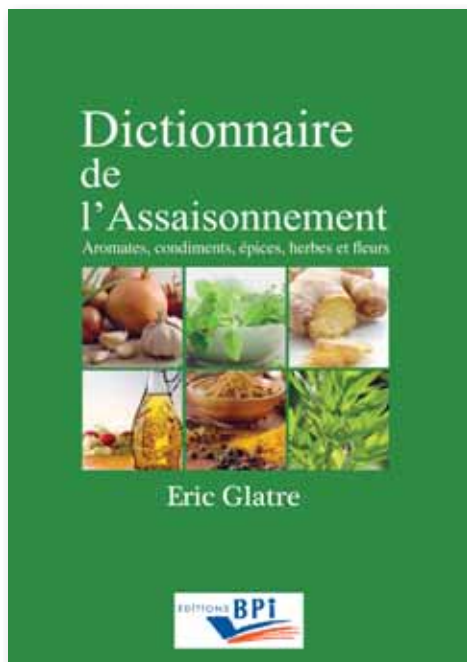
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1604 | Aide-mémoire de l'apprenti cuisinier

Prix catalogue.....10,90 €

DICTIONNAIRE DE L'ASSAISONNEMENT

AROMATES, CONDIMENTS, ÉPICES, HERBES ET FLEURS



par Éric Glatre

broché, 13,5 x 19,5 cm, 288 pages, environ
450 illustrations et plus de 800 définitions

Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

**PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire**

Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression gratuite et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art, l'assaisonnement a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer. Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à l'assaisonnement.

Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc décrit en détail les aromates, les condiments, les épices, les exhausteurs de goût, les herbes, les huiles, les vinaigres et les sauces, des plus connus aux plus rares, avec leur origine, leur description botanique ou technique, leurs caractéristiques (parties comestibles, parfums, saveurs), leurs utilisations culinaires (à l'état frais, déshydratés, lyophilisés ou séchés, alliance avec tel ou tel ingrédient, etc.), ainsi que les matériels professionnels, les substantifs et les verbes d'action qui découlent de leur emploi, soit un ensemble le plus complet possible des mots qui participent à l'accomplissement de l'assaisonnement par la ménagère ou le cuisinier. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressantes des fleurs du jardin ou de la nature qui offrent leur beauté mais aussi leurs propriétés gustatives à nos assiettes.

Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-487-7



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2093 **Dictionnaire de l'assaisonnement**

Prix catalogue **24,20 €**

CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE

Sommaire

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. METS ET PLATS</p> <p>2. LA RECETTE DE CUISINE</p> <p>3. LES LOCAUX, LES ANNEXES</p> <p>4. LE PERSONNEL DE CUISINE CLASSIQUE</p> <p>5. LA FICHE TECHNIQUE</p> | <p>6. LA FILIÈRE OVOPRODUITS</p> <p>7. LA FILIÈRE PRODUITS DE LA MER - RIVIÈRES - LACS</p> <p>8. LA FILIÈRE DES PRODUITS LAITIERS</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



BAC techno hôtellerie SECONDE MAN BTS

par **Stéphane Ollivier**

broché, 21 x 29,7 cm,
124 pages, entièrement
illustré en couleurs

Année de parution : 2002
ISBN 2 85708 - 305 - X

Éditeur : BPI

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7027 Prix..... **19,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1733 | **Culture et connaissance culinaire Seconde**

Prix catalogue..... **19,80 €**

CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE

Sommaire

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>9. MENUS ET CARTES</p> <p>10. CONCEPTION DES CUISINES</p> <p>11. LES ÉNERGIES</p> <p>12. LES MATÉRIELS DE CUISSON</p> <p>13. LA FILIÈRE VIANDES DE BOUCHERIE</p> | <p>14. LA FILIÈRE VOLAILLES</p> <p>15. LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES</p> <p>16. LES PRODUITS TRADITIONNELS EN PÂTISSERIE</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



BAC techno hôtellerie PREMIÈRE MAN BTS

par **Stéphane Ollivier**

broché, entièrement illustré
en couleurs

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-369-6

Éditeur : BPI

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7045 Prix..... **19,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



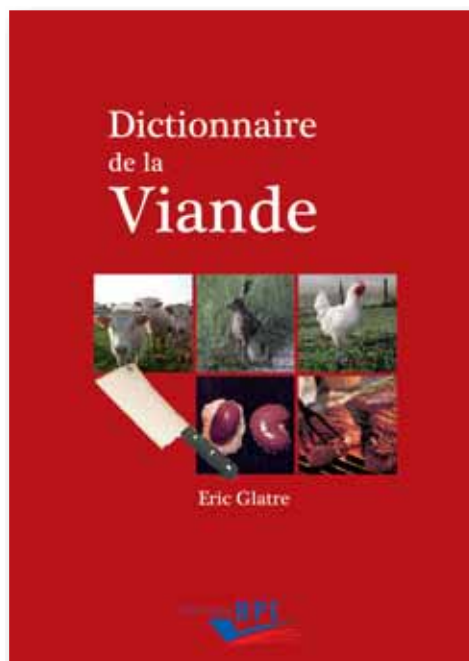
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1764 | **Culture et connaissance culinaire Première**

Prix catalogue..... **19,80 €**

DICTIONNAIRE DE LA VIANDE



par Éric Glatre

broché, 13,5 x 19,5 cm,
336 pages, environ
400 illustrations et plus
de 2 000 définitions

Au fil des pages, le lecteur trouvera définis les caractéristiques de nombreuses races bovines, ovines et porcines, l'ensemble des morceaux issus de leur découpe, leurs modes de préparation et de cuisson, le poids moyen conseillé à la consommation ainsi que les garnitures d'accompagnement les plus courantes, les matériels professionnels et les principaux termes de la dégustation, soit les mots communément employés dans la description de la préparation de la viande par le boucher, le boucher charcutier ou le charcutier et la ménagère ou le cuisinier. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressantes le gibier à plumes et à poils, les produits tripiers et la volaille.

**PAS DE
SPÉCIMEN**
pour ce
dictionnaire

Année de parution : 2007
ISBN 978 - 2 - 85708 - 444 - 0



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

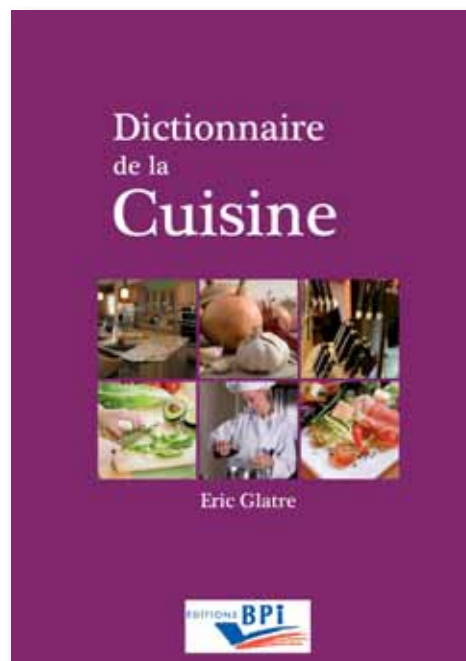
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2061 | **Dictionnaire de la viande**

Prix catalogue **27,80 €**

DICTIONNAIRE DE LA CUISINE

Au fil des pages, le lecteur trouvera défini l'essentiel des gestes et tours de main, des apprêts et des garnitures d'accompagnement, des assaisonnements et des mesures de quantité, des modes de préparation et de cuisson, des ingrédients et des matériels tant familiers que spécialisés, soit les mots les plus usuels qui participent à l'accomplissement par la ménagère ou le cuisinier d'un art social qui parle une langue universellement comprise, ignore les frontières et les conditions, fait éprouver la douceur de vivre, partout et toujours. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant les principales spécialités culinaires françaises et étrangères.



par Éric Glatre

broché, 13,5 x 19,5 cm,
456 pages, environ
800 illustrations et plus
de 2 500 définitions

**PAS DE
SPÉCIMEN**
pour ce
dictionnaire



Éditeur : BPI

Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-457-0

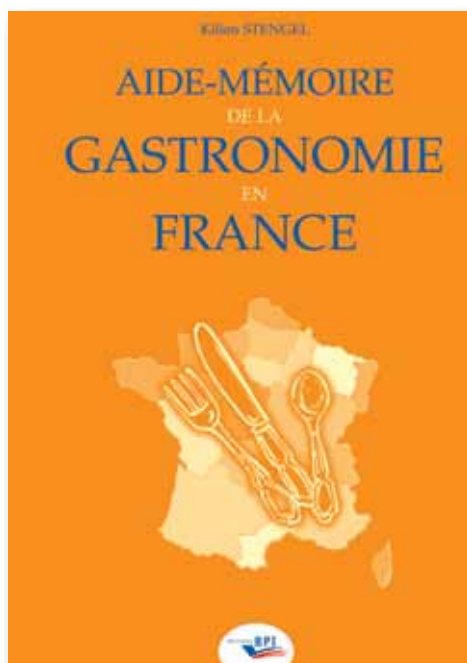
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2063 | **Dictionnaire de la cuisine**

Prix catalogue.....**27,80 €**

AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE



par Kilien Stengel
broché, 20 x 28 cm
56 pages en couleurs

Sommaire

- Les régions et sous-régions viticoles
- Les hôtels « 4 étoiles luxes NN »
- Les restaurants « 3 étoiles Michelin »
- Les hôtels-restaurants « Relais et Châteaux »
- Les « cuisineries gourmandes »
- Les « sites remarquables du goût »
- Les confréries gastronomiques
- Les confréries vigneuses

LES PRODUITS ET METS DE FRANCE

LES PRODUITS

- La panneterie, les viennoiseries et beignets
- Les charcuteries
- Les produits de luxe
- Les coquillages et crustacés
- Les poissons
- Les volailles et gibiers à plumes
- Les bovins, porcins, ovins, cervidés, équidés et gibiers à poils
- Les fruits, légumes et féculents
- Les condiments et aromates
- Les produits laitiers autres que le fromage
- Les fromages AOC
- Les fromages non-AOC à base de lait de vache
- Les fromages non-AOC à base de lait de chèvre
- Les fromages non-AOC à base de lait de brebis
- Les confiseries, biscuits et fruits secs

LES METS

- Les entrées régionales
- Les recettes à base de poisson
- Les recettes à base de viande
- Les garnitures
- Les sauces
- Les desserts

LES BOISSONS DE FRANCE

LES VINS

- Les AOC régionales
- Les vins blancs secs tranquilles AOC
- Les vins effervescents AOC
- Les vins liquoreux et moelleux AOC
- Les vins rosés AOC
- Les vins primeurs AOC
- Les vins rouges AOC
- Les VDQS
- Les Vins de Pays
- Les cépages
- Quelques grands domaines classés

LES AUTRES BOISSONS

- Les eaux minérales
- Les eaux de source
- Les bières
- Les boissons fermentées autres que le vin et la bière
- Les apéritifs par macération et infusion (ABV et ABA)
- Les apéritifs mutés (VDN, VDL, et mistelles)
- Les liqueurs et crèmes
- Les eaux de vie

LEXIQUE DES ABREVIATIONS



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-423-4

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1789 | Aide-mémoire de la Gastronomie en France

Prix catalogue **10,30 €**

SUJETS BAC PRO : MÉTHODE ET CORRIGÉS - Épreuve E31

ÉPREUVE ÉCRITE ET PRATIQUE CUISINE

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE

I - Le Bac Pro se fait dorénavant en 3 ans

- A) • Pourquoi cette réforme ?
- B) • Les grandes lignes de la réforme
- C) • Le diplôme intermédiaire : le B.E.P.
- D) • L'accompagnement personnalisé
- E) • Le Référentiel d'Activités Professionnelles
- F) • Les perspectives d'avenir après le Bac
- G) • Le Référentiel de Certification

II - L'examen

- A) • Tableau comparatif des épreuves
- B) • Les précisions de l'auteur
- C) • Les évaluations de la pratique professionnelle

III - Le rôle de l'entreprise à travers cette formation

- A) • Les PFMP
- B) • Le dossier E22

IV - Les filières de l'hôtellerie-restauration

SECONDE PARTIE

I - Historique des sujets et leurs évolutions

II - Tableau de recensement des sujets de 1990 à 2010

III - Outils et méthodologie

- A) • La mercuriale
- B) • Poids net / Poids brut
- C) • Les grammages à connaître
- D) • La méthode
- E) • Les étapes de la méthodologie

IV - Les sujets par session avec leurs corrigés, leurs analyses et les tableaux d'ordonnancement

V - Le test organoleptique

- A) • Qu'est-ce que le test organoleptique ?
- B) • Les descripteurs : les mots du goût
- C) • Le déroulement de l'épreuve
- D) • La méthode de dégustation

TROISIÈME PARTIE

I - Les exigences et les critères d'évaluation du jury

II - Constatations du jury lors des épreuves

III - Ce à quoi je dois penser le jour J

BIBLIOGRAPHIE - ADRESSES INTERNET UTILES



BAC PRO 3 ans

par Sébastien Vilaça

broché, 21 x 29,7 cm, 224 pages

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



Éditeur : BPI

Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-486-0

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2092

Sujets Bac Pro : méthode et corrigés - Épreuve E31
Épreuve écrite et pratique cuisine

Prix catalogue **24,70 €**

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE



Ce petit livre contient environ 7 000 recettes, chacune condensée en quelques lignes, souvent même en quelques mots essentiels, les détails de préparation indiqués dans leur ordre logique et naturel.

par Th. Gringoire et L. Saulnier
relié, 13 x 19 cm, 240 pages

Parution : 1986
 Année de Réédition : 2009
 ISBN 978-2-0820-0019-2

Éditeur : Flammarion

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 348

Le répertoire de la cuisine

Prix catalogue..... **15,50 €**

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE



Sous la même forme que le célèbre « Répertoire de la cuisine », un répertoire pour appréhender la cuisine innovante – haute cuisine maîtrisée – grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets.

par T. Marx, R. Haumont
broché, 13 X 19 cm, 232 pages

Année de parution : 2012
 ISBN : 972-8-0812-7805-9



Éditeur : Flammarion

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3640

Le répertoire de la cuisine innovante

Prix catalogue..... **15,50 €**

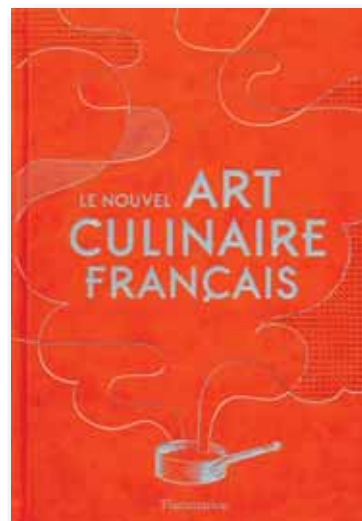
LE NOUVEL ART CULINAIRE FRANÇAIS

Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et ancien chef du Ritz a mis à jour le célèbre « Art culinaire français » publié initialement en 1950 et présent dans toutes les cuisines.

1500 recettes fondamentales de la gastronomie française (entrées, soupes, plats, desserts, sauces, etc.) écrites par les grands maîtres : Escoffier, Pellaprat, Ali bab, Darenne, Duval et Dubois.

Onze nouveaux chefs incontournables complètent cette œuvre de leur savoir-faire et près de 300 nouvelles recettes :

- Paul Bocuse, 3 étoiles
- Philippe Conticini, chef pâtissier
- Alain Dutournier, 2 étoiles
- Gilles Goujon, 3 étoiles
- Marc Haeberlin, 3 étoiles
- Pierre Hermé, chef pâtissier
- Thierry Marx, 2 étoiles
- Patrick Roger, Meilleur Ouvrier de France chocolatier
- Michel Roth, 2 étoiles
- Michel Trama, 3 étoiles
- Antoine Westermann, 3 étoiles



broché, 18,5 X 27 cm,
764 pages

Éditeur : Flammarion



Année de parution : 2012
ISBN : 972-8-0812-7251-4

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3641 | **Le Nouvel art culinaire français**

Prix catalogue.....**39,90 €**

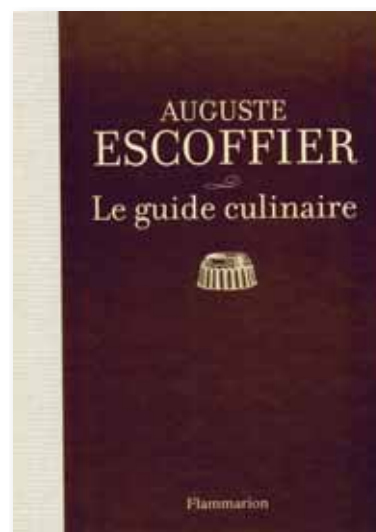
LE GUIDE CULINAIRE

Auguste Escoffier est le précurseur de la cuisine moderne et tous les chefs d'aujourd'hui reconnaissent ce qu'ils doivent à son œuvre.

Le **Guide culinaire** reste l'ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5000 recettes. Il permet à tous de cuisiner en toute simplicité une multitude de plats. Publié ici dans sa version intégrale, ce qui fut l'un des grands best-sellers du XX^{ème} siècle révèle l'intime conviction de ce maître de la gastronomie : la cuisine est et ne cessera jamais d'être un art.

par **A. Escoffier**

broché, 16 x 25 cm, 944 pages



Éditeur : Flammarion



Parution : 1921
Année de Réédition : 2009
ISBN 978-2-0812-2929-7

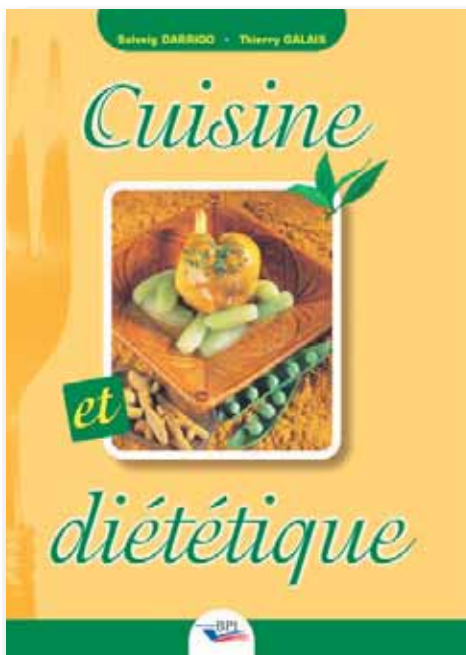
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 270 | **Le guide culinaire**

Prix catalogue.....**30,50 €**

CUISINE ET DIÉTÉTIQUE



par Solveig Darrigo, diététicienne
et Thierry Galais, professeur de cuisine
diététique

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages,
photos couleurs



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7028 Prix.....27,70 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

La cuisine diététique

- Les fonds de base
- Les sauces légères
- Les cocktails
- Les amuse-bouches
- Les entrées
- Potages
- Recettes
- 1/ CONSOMMÉ DE VOLAILLE
aux crevettes
- 2/ GASPACHO DE TOMATES
- 3/ POTAGE DE FEVES FRAICHES
à la sarriette
- 4/ POTAGE DE POIS CASSES
- 5/ CRÈME D'ASPERGES
au coulis de petits pois
- 6/ CRÈME DE CHOU-FLEUR
aux filaments de légumes
- 7/ SOUPE DE POISSONS au Wakamé

Entrées composées

- 8/ TOMATES FARCIES
au tartare de légumes
- 9/ MILLEFEUILLE DE CELERI-RAVE
à l'araignée de mer
- 10/ ROULÉAUX DE PRINTEMPS
aux crevettes
- 11/ SAUMON MARINE AU
GINGEMBRE et noisettes de melon
- 12/ TABOULÉ aux céréales d'antan
- 13/ FOIES DE VOLAILLE PANÉS
au pavot et salade d'épinards
- 14/ NOIX DE SAINT-JACQUES
au jus d'agrumes
- 15/ TRIO D'HUITRES GRATINÉES
- 16/ SPIRALE DE SOLE
au coulis de betterave rouge
- 17/ RAVIOLES DE VOLAILLE
et lentilles vertes du Puy
- 18/ CROUSTILLANT DE CÈPES aux
pignons de pin, bouillon des sousbois
- 19/ ŒUF COCOTTE en pomme d'amour

Les plats

Poissons

- 1/ FILETS DE ROUGETS ROTIS
aux figues et fenouil braisé
- 2/ SAUMON VAPEUR D'HERBES,
purée de topinambours
- 3/ LOTTE EN INFUSION DE VANILLE,
riz madras
- 4/ FILET DE DORADE
courgette farcie au caviar d'aubergine

- 5/ FILET DE SAINT PIERRE
sabayon au thé fumé
- 6/ BAR EN CROUTE DE SEL,
tian de légumes
- 7/ CHOUX FARCIS à l'effiloché
de cabillaud au curry
- 8/ LASAGNES DE HADDOCK
jus de cerfeuil
- 9/ MATELOTE DE ROUSSETTE concassée
de blé et d'épeautre
- 10/ TRONÇONS DE TURBOT EN ECAILLES
fine purée de pommes de terre

Viandes

- 11/ RABLE DE LAPEREAU
papillote de fruits d'automne
- 12/ PIGEON ROTI ET SA LANGOUSTINE
- 13/ MAGRET DE CANARD
pané aux fines algues
- 14/ BLANQUETTE DE VEAU à la crème de
chou-fleur
- 15/ FRICASSÉE DE VOLAILLE
AU CURCUMA
- 16/ NOISETTES D'AGNEAU,
polenta et shitakés
- 17/ PINTADE EN PÂTE À SEL,
chou romanesco et coco paimpolais
- 18/ GRENADIN DE VEAU en papillote
- 19/ POT-AU-FEU DE JOUE DE BŒUF
- 20/ MINUTE DE DAGUET
au croquant de poivre

Les desserts

- 1/ MARBRE AU CACAO AMER
- 2/ MOUSSE DE POMELO
- 3/ SOUPE DE FRAISES à l'anis étoilé
- 4/ QUARTIERS D'ORANGES EN GELÉE
jus de framboises
- 5/ BRULOT D'ABRICOTS aux amandes
- 6/ PECHE EN INFUSION,
sorbet verveine-citronnelle
- 7/ BROCHETTE DE FRUITS D'HIVER
sauce chocolat au paprika
- 8/ POMME ROTIE aux fruits rouges
- 9/ FEUILLANTINE D'ANANAS
au sorbet passion
- 10/ TERRINE DE POIRES
infusion de café aux épices
- 11/ PAPILLOTE DE BANANE aux épices
- 12/ MACEDOINE EXOTIQUE
en coques de fruits de la passion

LEXIQUE



Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-312- 2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1735 Cuisine et diététique

Prix catalogue.....27,70 €

CSR BAC PRO Seconde

NOUVEAUTÉ

Sommaire

TEMPS D'ACCUEIL	
1	Servir à l'assiette et au plat
L'accueil téléphonique	12
2	Servir les boissons non alcoolisées
Attitude et comportement professionnels	13
3	Servir les boissons chaudes
La communication non verbale (la gestuelle)	14
4	Servir les apéritifs au verre
La communication non verbale (le paralangage)	15
5	Servir les vins tranquilles
La communication verbale	16
6	Servir les boissons fermentées
Présenter les supports de vente	17
7	Déterminer les besoins en consommables et petit matériel
Communiquer avant et pendant le service	18
8	Réceptionner et contrôler les produits livrés
Prendre une commande	19
9	Stocker les produits
Les techniques de vente des mets et boissons	20
10	Exploiter les outils de gestion
L'entretien des locaux et des matériels	

NOUVELLE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR L'EXPÉRIMENTATION

(voir détails p 6-7)



BAC PRO

Isabelle Boussange, Clémence Nadiras, Stéphane Bondu, Yann Dano

broché, 176 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)



POUR L'ÉLÈVE

Réf. 8155

- LIB élève licence 1 an.....19 €
- (si équipé manuel papier)5 €

POUR L'ENSEIGNANT

Réf. 8156

- LIB élève + guide pédagogique et corrigés licence 10 ans.....29 €
- (si classe équipée manuel papier)..... Offert



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2155	Livre élève	Prix catalogue..... 19 €
Réf. 2156	Guide pédagogique et corrigés	Prix catalogue..... 12,50 €

Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
Livres élève :
ISBN 978-2-85708-579-9
Guide pédagogique et corrigés :
ISBN 978-2-85708-580-5

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT

LIVRE / CAHIER DE COURS



BAC PRO 3 ans - Tome 1

par **Christian Ferret**

broché, 21 x 29,7 cm,
184 pages,
nombreuses illustrations
et photos couleurs



Réf. 8086

- **LIB (licence 10 ans)..... 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).



**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7080 Prix..... **12,40 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-480-8



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2086

**Technologie professionnelle de restaurant
Tome 1 - Livre / cahier de cours**

Sommaire

THÈME 1

Tour d'horizon de l'histoire des techniques culinaires et des pratiques de service à table.

THÈME 2

La communication professionnelle et commerciale (rédaction des bons au restaurant).

THÈME 3

Profil des employés en service restauration hygiène et sécurité.

THÈME 4

Les postes à pourvoir en service et commercialisation.

THÈME 5

La sectorisation des locaux commerciaux.

THÈME 6

Le mobilier, le matériel et le linge de restaurant.

THÈME 7

Repérer et identifier les locaux techniques destinés au personnel de restaurant.

THÈME 8

La préséance et l'ordre de service à table.

THÈME 9

La grappe de raisin et les cépages.

THÈME 10

Connaissances des produits. Fruits locaux et exotiques.

THÈME 11

Les vignobles et vins de France
Les sigles de qualité (tous produits confondus)
Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par régions viticoles.
Énumération des différentes parties étudiées en première année :

- les sigles de qualité
- hiérarchie des vins en France
- les régions viticoles de France
- les spécialités gastronomiques et les produits phares par régions viticoles de :

- Alsace,
- Champagne.

Les principales appellations des vins français par régions viticoles de :

- Alsace,
- Champagne.

THÈME 12

Les 27 pays de l'Union Européenne + La Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :

- la gastronomie,
 - l'œnologie et crus des vins.
- Énumération des différentes parties étudiées en première année :
- présentation géographique des 27 pays européens.
 - l'étude des pays suivants : Royaume-Uni et Irlande du sud, Benelux, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal.

THÈME 13

Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (hors boissons).

- Situation géographique des régions étudiées.
- Liste des régions étudiées en première année : Alsace, Lorraine, Champagne Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.

Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Éditeur : BPI

Prix catalogue..... **12,40 €**

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT LIVRE / CAHIER DE COURS

Sommaire

THÈME 1

La restauration commerciale et collective à caractère social.

THÈME 2

Les différents types de menus proposés à la clientèle.

THÈME 3

Les autres activités en restauration :

- les petits déjeuners
- le service à l'étage

THÈME 4

Organisation du travail en restauration.

THÈME 5

Approvisionnement, contrôle et circulation des marchandises dans l'entreprise.

THÈME 6

Les supports de vente :

- carte des mets
- carte des vins

THÈME 7

Les clientèles complémentaires.
Les différents types de manifestation.
Les banquets.

THÈME 8

Connaissances techniques qui précèdent l'étude des vinifications.

THÈME 9

Les vinifications.

THÈME 10

Les principales charcuteries.

THÈME 11

Décorations et aménagements du secteur commercialisation.

THÈME 12

Les vignobles et vins de France.
Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par régions viticoles.

Énumération des différentes parties étudiées en deuxième année :

- les régions viticoles de France
- les spécialités gastronomiques et les produits phares par régions viticoles de :
Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.
- les principales appellations des vins français par régions viticoles de :
Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.

THÈME 13

Les 27 pays de l'Union européenne + La Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :

- la gastronomie,
 - l'œnologie et crus des vins.
- Énumération des différentes parties étudiées en deuxième année :
- présentation géographique des 27 pays européens.
 - l'étude des pays suivants :
Autriche, Suisse, Danemark, Suède, Finlande, Pays Baltes, Pologne, République Tchèque.

THÈME 14

Les produits ayant un label ou autre sigle officiel (hors boissons).

- Situation géographique des régions étudiées.
- Liste des régions étudiées en deuxième année :
Midi-Pyrénées, Aquitaine, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Centre, Pays de la Loire, Bretagne, Basse et Haute Normandie.



BAC PRO 3 ans - Tome 2

par Christian Ferret

broché, 21 x 29,7 cm, 224 pages,
nombreuses illustrations et photos couleur

Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7082 Prix..... 15,50 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-481-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2087

Technologie professionnelle de restaurant
Tome 2 - Livre / cahier de cours

Prix catalogue..... 15,50 €

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT LIVRE / CAHIER DE COURS



BAC PRO 3 ans - Tome 3

par **Christian Ferret**

broché, 21 x 29,7 cm, 264 pages,
nombreuses illustrations et photos couleur

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7087 Prix..... **15,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-482-2

Éditeur : BPI

Sommaire

THÈME 1

Les accords mets et vins

THÈME 2

Les produits laitiers

THÈME 3

Les boissons chaudes

THÈME 4

Les boissons fraîches non
alcoolisées

THÈME 5

Les boissons alcoolisées

THÈME 6

Connaissances des produits en
restauration

THÈME 7

Détermination des prix de vente
en restauration

THÈME 8

La servuction

THÈME 9

Étiquetage des vins suivant
les nouvelles normes
de la législation de l'Union
Européenne
Vin et fiscalité
Les réglementations sur les
débits de boissons

THÈME 10

Les vignobles et vins de France
Les spécialités gastronomiques,
produits phares et appellations
des vins par région viticole

- Les spécialités
gastronomiques et les produits
phares par région viticole :
Pyrénées, Dordogne et
Sud-Ouest, Bordelais, Loire,
Paris et Île-de-France,
Normandie, Nord et Picardie,
Auvergne.
- Les principales appellations
des vins français par région
viticole :
Pyrénées, Armagnac,
Dordogne et Sud-Ouest,
Bordelais, Cognac, Loire.

THÈME 11

Les 27 pays de l'Union
Européenne et la Suisse
Connaissances générales sur
chaque pays :

- la gastronomie,
- l'œnologie et les crus des vins

Présentation du chapitre

- Présentation géographique des
27 pays européens
- Étude par pays de l'U.E. et la
Suisse (hormis la France) :
Slovaquie, Slovénie, Hongrie,
Roumanie, Bulgarie, Grèce,
Chypre, Malte.

THÈME 12

Les produits ayant obtenu un
label ou autre sigle officiel (en
dehors de toutes boissons)

- Situation géographique des
régions étudiées
- Liste des régions étudiées :
Picardie, Nord-Pas de Calais,
Île-de-France,
Réunion, Polynésie française,
Nouvelle Calédonie,
Martinique, Guyane française,
Guadeloupe.

THÈME 13

Connaissances générales et
gastronomiques des îles et
départements français d'Outre-
mer :

Martinique, Guadeloupe,
Réunion, Guyane française,
Polynésie française,
Nouvelle Calédonie.

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2088

**Technologie professionnelle de restaurant
Tome 3 - Livre / cahier de cours**

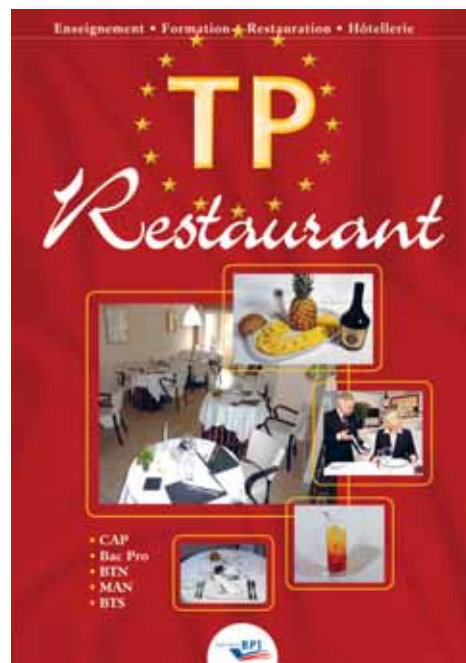
Prix catalogue..... **15,50 €**

TP RESTAURANT

Sommaire

1. Les travaux préliminaires à la mise en place des tables
2. Le nettoyage et la préparation du matériel de mise en place et de service
3. Les mises en place au restaurant
4. Manipulation, transport et débarrasage du matériel pendant la mise en place et en présence des clients
5. Les travaux de mise en place d'office
6. Commercialisation et service du fromage
7. Le pliage des serviettes
8. Aménagement intérieur et décorations florales
9. Les annonces au passe de la cuisine
10. Les différents types de services au restaurant
11. Le service à l'assiette clochée
12. Prise de commande des mets et des boissons - Argumentations et stratégies commerciales
13. Connaissance de boissons
14. Transport, ouverture et service de l'eau en bouteille, en carafe et des boissons sans alcool
15. Les apéritifs et les cocktails classiques
16.
 - Transport d'un vin en seau à glace
 - Lecture d'une étiquette de vin
 - Présentation du vin au client
 - Ouverture d'un vin en seau à glace
 - Service d'un vin en seau à glace
 - Présentation et service du champagne
 - La verrerie et les régions viticoles de France
17. Transport, présentation, ouverture et service d'une bouteille de vin debout
18. Transport, présentation, ouverture et service d'une bouteille de vin rouge en panier
19. La décantation - le carafage - Les bouchons et C.R.D. - La température de service des vins
20. Dégustation des vins
21. Connaissances et services des boissons chaudes
22. Le service des digestifs
23. La facturation
24. Connaissances des produits, des mets et services préconisés
25. Techniques de découpages, filetages et flambages

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



CAP, BAC PRO, BTN, MAN, BTS

par **Christian Ferret**

broché, 21 x 29,7 cm, 416 pages



Réf. 8126

+ ENRICHISSEMENTS
20 VIDÉOS

- **LIB (licence 10 ans)..... 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).



Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7093 Prix..... **30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : **BPI**



Année de parution : 2013
ISBN 978-2-85708-518-8



POUR COMMANDER

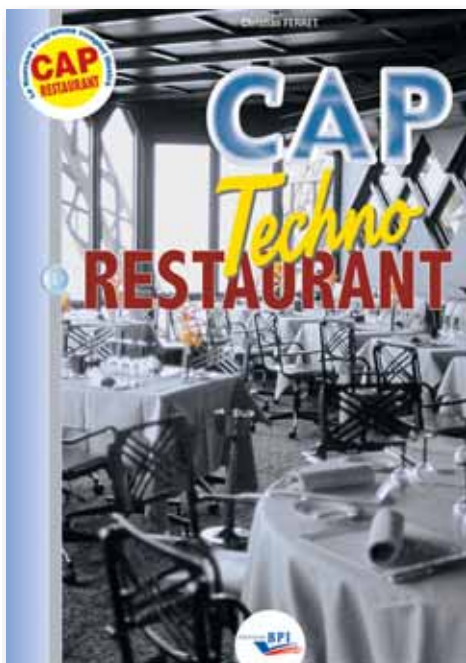
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2126

TP restaurant

Prix catalogue..... **30 €**

CAP TECHNO RESTAURANT



CAP

par **Christian Ferret**

broché, 21 x 29,7 cm, 287 pages

nombreuses illustrations et photos couleurs



**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7049 Prix..... **29,90 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-404-8

Sommaire

Incluant nouveaux savoirs

Chapitre 1 :

Les coutumes françaises et les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères

A. Les coutumes françaises

B. Les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères

Chapitre 2 :

Les différentes formes de restauration

A. Présentation générale et statistiques

B. Les deux grands secteurs de la restauration

C. Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale

D. Les recherches de la clientèle

Chapitre 3 :

Le personnel de restaurant

A. Définition de «brigade de restaurant»

B. Définition et fonction d'un organigramme

C. Présentation sectorisée et hiérarchisée des postes de chacun au restaurant

D. Les fonctions et les tâches au restaurant

E. Organisations et plannings de restaurant

F. Les tenues vestimentaires

G. Les comportements professionnels

Chapitre 4 :

Les locaux, le mobilier et le matériel

A. Les locaux réservés au personnel de service de restaurant

B. Les locaux réservés à la clientèle

C. Le mobilier et le matériel de restaurant

Chapitre 5 :

Le linge au restaurant

A. Les différentes pièces de linge utilisées au restaurant, leurs caractéristiques et les quantités nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement

B. La gestion du linge

C. Le stockage et l'échange du linge

Chapitre 6 :

Les bons en restauration et les différentes techniques

A. Les différents types de bons utilisés en restauration

B. Utilisation d'un bon de commandes clients triplicata

C. Le circuit des bons de commandes clients et les contrôles

D. Les commandes clients informatisées

Chapitre 7 :

Les supports de vente en restauration

A. Importance des supports de vente en restauration

B. Le choix des matériaux

C. La rédaction de la carte des mets

D. La rédaction de la carte des vins

E. Les autres supports de vente

Chapitre 8 :

La préséance et l'ordre de service à table

A. Le placement des convives à table

B. Les places d'honneur et le placement de l'ensemble des convives à table

C. Le placement des convives en service banquet

D. La préséance à table l'ordre de service

Chapitre 9 :

Les banquets et autres grandes manifestations

A. Le marché de la clientèle complémentaire à la restauration traditionnelle et son évolution

B. Présentation des différentes «carcasses» en vue d'un repas servi sous forme de banquet

C. Mise en place d'un couvert de type «table d'hôtes»

Chapitre 10 :

Les petits déjeuners et la restauration à l'étage

A. Les différentes formules de petits déjeuners

B. La restauration à l'étage

Chapitre 11 :

La réception et le stockage des marchandises

A. Mise en place d'une politique d'approvisionnement

B. Le choix des produits

C. La réception des marchandises, les contrôles

Chapitre 12 :

Les accords mets et vins

A. Définition de «accord mets et vins»

B. Présentation des critères de choix d'un ou des vins

C. Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins

D. Les deux grands types d'accords

E. Présentation de quelques accords mets et vins classiques

Chapitre 13 :

Connaissances des produits

A. Les coquillages et l'oursin

B. Les crustacés et les mollusques céphalopodes

C. Les poissons de mer

D. Les poissons de rivière

E. Les poissons fumés, le caviar et le foie gras

F. Les salaisons et charcuteries

G. Les viandes, présentation, traçabilité et les volailles

H. Les produits maraîchers

I. Les fromages et autres produits laitiers

J. Les fruits communs et exotiques

K. Les glaces et les sorbets

Chapitre 14 :

Connaissances des vins et distillations

A. Le vin

B. Les vinifications

C. Les vins effervescents

D. Les méthodes de distillation

Chapitre 15 :

Les vignobles de France

A. Situation géographique des vignobles français

B. Les principaux cépages de chaque région viticole et les caractéristiques gustatives des vins

C. Présentation des fiche de synthèse par région viticole

Chapitre 16 :

Les décorations florales au restaurant

A. Importance des décorations florales au restaurant

B. Les différents types de décorations florales au restaurant

Éditeur : **BPI**

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1785

CAP Techno Restaurant

Prix catalogue..... **29,90 €**

RÉUSSIR MES TP RESTAURANT

Sommaire

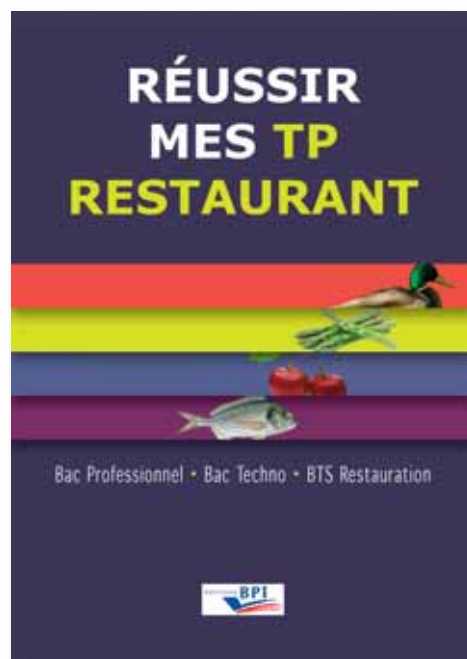
PRÉPARATIONS D'OFFICE

Fiche Technique n° 1	Assiette de charcuteries
Fiche Technique n° 2	Assiette scandinave
Fiche Technique n° 3	Avocat aux crevettes
Fiche Technique n° 4	Cocktail de crevettes
Fiche Technique n° 5	Melon à l'italienne
Fiche Technique n° 6	Melon rafraîchi
Fiche Technique n° 7	Pamplemousse aux crevettes
Fiche Technique n° 8	Ananas en gondole
Fiche Technique n° 9	Ananas en spirale
Fiche Technique n° 10	Ananas en piston
Fiche Technique n° 11	Coupe florida
Fiche Technique n° 12	Pamplemousse cerisette
Fiche Technique n° 13	La pomme / la poire
Fiche Technique n° 14	Salade de fruits
Fiche Technique n° 15	Salade de fruits exotiques
Fiche Technique n° 16	Salade d'oranges
Fiche Technique n° 17	Suprêmes d'oranges

PRÉPARATIONS EN SALLE

Fiche Technique n° 18	Asperges sauce mousseline
Fiche Technique n° 19	Assiette de jambon cru
Fiche Technique n° 20	Langoustines en amoureuses
Fiche Technique n° 21	Moules marinière
Fiche Technique n° 22	Spaghettis napolitaine
Fiche Technique n° 23	Darne de saumon grillée
Fiche Technique n° 24	Daurade grillée flambée (2 pers)
Fiche Technique n° 25	Daurade grillée (4 pers)
Fiche Technique n° 26	Daurade en croûte de sel
Fiche Technique n° 27	Loup grillé flambé au pastis
Fiche Technique n° 28	Sole meunière
Fiche Technique n° 29	Sole grillée
Fiche Technique n° 30	Tartare de saumon
Fiche Technique n° 31	Tronçon de turbot poché
Fiche Technique n° 32	Truite pochée
Fiche Technique n° 33	Canard rôti
Fiche Technique n° 34	Carré d'agneau rôti
Fiche Technique n° 35	Carré de porc rôti
Fiche Technique n° 36	Côte de bœuf grillée
Fiche Technique n° 37	Magret de canard flambé au poivre
Fiche Technique n° 38	Poulet grillé à l'américaine
Fiche Technique n° 39	Poulet rôti
Fiche Technique n° 40	Rognons de veau beaugé
Fiche Technique n° 41	Selle d'agneau rôtie
Fiche Technique n° 42	Steak au poivre flambé
Fiche Technique n° 43	Steak tartare
Fiche Technique n° 44	Ananas flambé
Fiche Technique n° 45	Bananes flambées
Fiche Technique n° 46	Cerises jubilee
Fiche Technique n° 47	Crêpes brésilienne
Fiche Technique n° 48	Crêpes flambées
Fiche Technique n° 49	Crêpes suzette
Fiche Technique n° 50	Pêches flambées
Fiche Technique n° 51	Poire belle-hélène
Fiche Technique n° 52	Poires au sirop flambées à la williamine
Fiche Technique n° 53	pommes flambées au calvados
Fiche Technique n° 54	pruneaux flambés à l'armagnac

Éditeur : BPI



BAC PRO, BAC TECHNO, BTS

par Régis Morisson

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7089 Prix..... 15 €

Voir compatibilité p 135 à 137



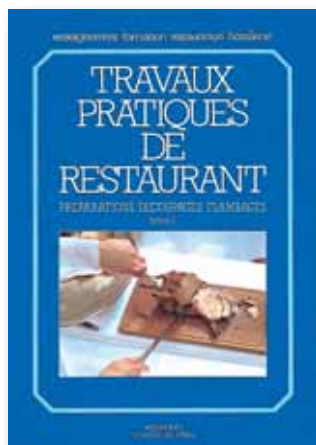
Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-507-2

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2114 **Réussir mes TP Restaurant**

Prix catalogue..... 15 €



CAP-BTH

Tome 1 :

Préparations - découpages flambages

par **Thierry Boulicot et Dominique Jeuffrault**

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages, 600 photos couleurs

Parution mise à jour : 1988

ISBN 2 85708-019-0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 162

Tome 1 - Travaux pratiques de restaurant

Prix catalogue **23,20 €**

TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT

Sommaire

HORS-D'ŒUVRE

CHARCUTERIES

COQUILLAGES

CRUSTACÉS

POISSONS FUMÉS

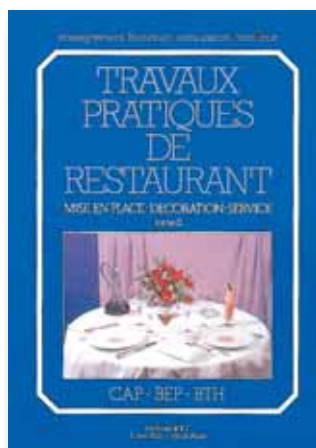
POISSONS

VOLAILLES

VIANDES

FRUITS

DESSERTS



CAP-BTH

Tome 2 :

Mise en place - décoration - service

par **Thierry Boulicot et Dominique Jeuffrault**

broché, 21 x 29,7 cm,
104 pages, 330 photos couleurs

Année de parution : 1987

ISBN 2 85708-037-9

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 166

Tome 2 - Travaux pratiques de restaurant

Prix catalogue **23,20 €**

TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT

Sommaire

1. MISE EN PLACE

**2. DÉCORATION FLORALE SELON
LES QUATRE SAISONS**

**3. PORT DU MATÉRIEL ET
DÉBARRASSAGE**

**4. DIFFÉRENTES FORMES DE
SERVICE**

**5. FROMAGES À APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE**

6. COCKTAILS

**7. SERVICE DES VINS ROUGES,
BLANCS, MOUSSEUX**

**8. SERVICE DES BOISSONS
CHAUDS**

**9. SERVICE DES EAUX-DE-VIE ET
DES LIQUEURS**

**10. PRÉSENTATION ET
PRÉPARATION DES CIGARES**

**11. SERVICE DES DIFFÉRENTS
PLATS DU PROGRAMME,
ET AUTRES**



DICTIONNAIRE DE LA DÉGUSTATION DES VINS

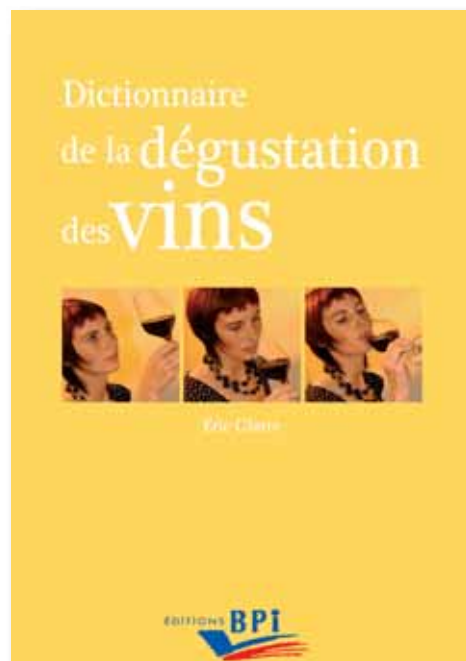
Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression gratuite et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art, la dégustation du vin a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer.

Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la dégustation. Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc expliqué les adjectifs, les couleurs et les verbes, les arômes, les saveurs et les sensations, qui composent ou décrivent le mieux le vin.



par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
216 pages
environ 300 illustrations et
1300 définitions

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

**PAS DE
SPÉCIMEN**
pour ce
dictionnaire

Éditeur : BPI



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-436-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

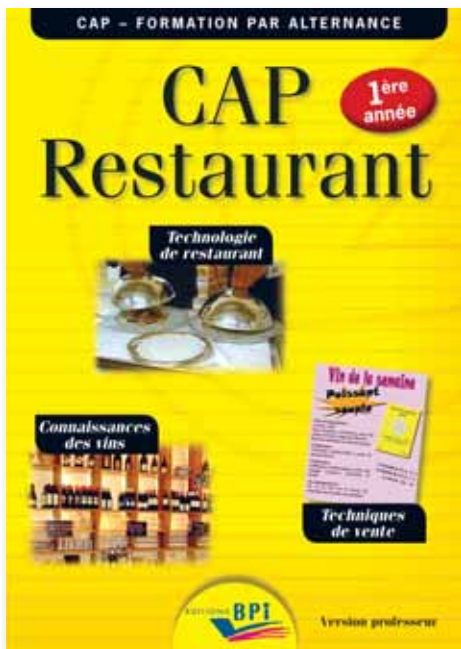
Réf. 2057 | **Dictionnaire de la dégustation des vins**

Prix catalogue **27,20 €**

CAP RESTAURANT

CAP - FORMATION PAR ALTERNANCE

Sommaire



CAP 1^{ère} année

par Jean-François Augez-Sartral

broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages



Réf. 8121

- LIB (licence 10 ans)..... 29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7094 Prix..... 16 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Prix

de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

- Chapitre 1 :
Technologie de restaurant
- Chapitre 2 :
Mobilier, matériel & mises en place
- Chapitre 3 :
Les services à table
- Chapitre 4 :
Les locaux d'un restaurant
- Chapitre 5 :
Le personnel d'un restaurant
- Chapitre 6 :
Les boissons sans alcool
- Chapitre 7 :
Le service des vins
- Chapitre 8 :
Les boissons alcoolisées
- Chapitre 9 :
Les boissons distillées • 1
- Chapitre 10 :
Les boissons distillées • 2
- Chapitre 11 :
La vente de boissons et de tabac
- Chapitre 12 :
Les types de petits déjeuners
- Chapitre 13 :
La restauration aux étages

TECHNIQUES DE VENTE

- Chapitre 1 :
Tenue professionnelle et image de soi
- Chapitre 2 :
Accueil et sourire en restauration
- Chapitre 3 :
Les supports de vente
- Chapitre 4 :
Vendre en restauration
- Chapitre 5 :
Prise de commande et annonces au passe
- Chapitre 6 :
La vente additionnelle

CONNAISSANCE DES VINS

- Chapitre 1 :
Patrimoine vinicole
- Chapitre 2 :
La vigne et le raisin
- Chapitre 3 :
Le temps des vendanges
- Chapitre 4 :
La vinification commence
- Chapitre 5 :
Dans la cuve de fermentation • 1
- Chapitre 6 :
Dans la cuve de fermentation • 2
- Chapitre 7 :
La vinification se termine
- Chapitre 8 :
Les vinifications

Année de parution : 2013

Version professeur :

ISBN 978-2-85708-513-3

Version élève :

ISBN 978-2-85708-514-0



Éditeur : BPI



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2121	Version professeur	Prix catalogue.....	16 €
Réf. 2122	Version élève	Prix catalogue.....	16 €

CAP RESTAURANT

**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2015**

Sommaire

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

- Chapitre 1 :
La restauration commerciale
- Chapitre 2 :
La restauration sociale -
Le marché de la restauration
- Chapitre 3 :
Les approvisionnements
- Chapitre 4 :
Les segments et les types de
clientèle
- Chapitre 5 :
La gestion des groupes
- Chapitre 6 :
Les modes de paiement.1
- Chapitre 7 :
Les modes de paiement.2
- Chapitre 8 :
Le classement des restaurants

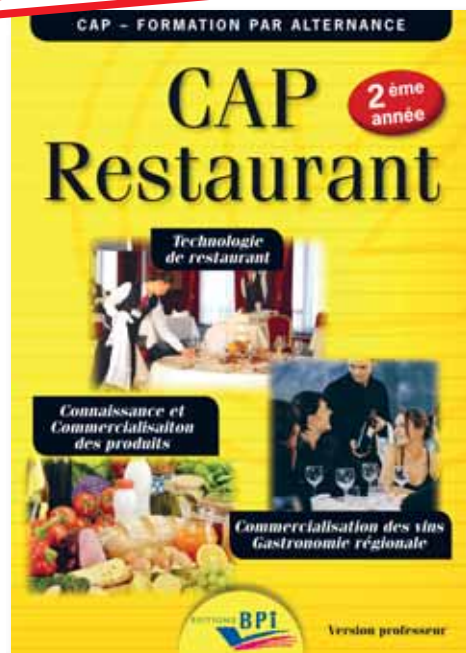
CONNAISSANCE ET COM- MERCIALISATION DES PRODUITS

- Chapitre 1 :
Le poisson
- Chapitre 2 :
Les poissons de mer
- Chapitre 3 :
Les crustacés et les fruits de
mer
- Chapitre 4 :
Les poissons d'eau douce
- Chapitre 5 :
Généralités sur la viande
- Chapitre 6 :
La charcuterie et les viandes
- Chapitre 7 :
Les volailles
- Chapitre 8 :
Les gibiers
- Chapitre 9 :
Les légumes

- Chapitre 10 :
Les fromages.1
- Chapitre 11 :
La fromages.2
- Chapitre 12 :
Les fruits

COMMERCIALISATION DES VINS - GASTRONOMIE RÉGIONALE

- Chapitre 1 :
La dégustation
- Chapitre 2 :
Le Bordelais
- Chapitre 3 :
La Bourgogne.1
- Chapitre 4 :
La Bourgogne.2
- Chapitre 5 :
Le Beaujolais
- Chapitre 6 :
La Vallée du Rhône
- Chapitre 7 :
La Provence
- Chapitre 8 :
La Corse
- Chapitre 9 :
Le Languedoc-
Roussillon
- Chapitre 10 :
Le Sud-Ouest
- Chapitre 11 :
Le Val de Loire
- Chapitre 12 :
L'Alsace et la
Lorraine
- Chapitre 13 :
La Champagne
- Chapitre 14 :
Le Jura
- Chapitre 15 :
La Savoie
- Chapitre 16 :
L'Auvergne



CAP 2^{ème} année

par Jean-François Augez-Sartral
broché, 21 x 29,7 cm, 216 pages



Réf. 8141

- LIB (licence 10 ans)..... 29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7103 Prix..... 16 €

Voir compatibilité p 135 à 137



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2141 **Version professeur**

Prix catalogue..... **16 €**

Réf. 2142 **Version élève**

Prix catalogue..... **16 €**

Éditeur : BPI

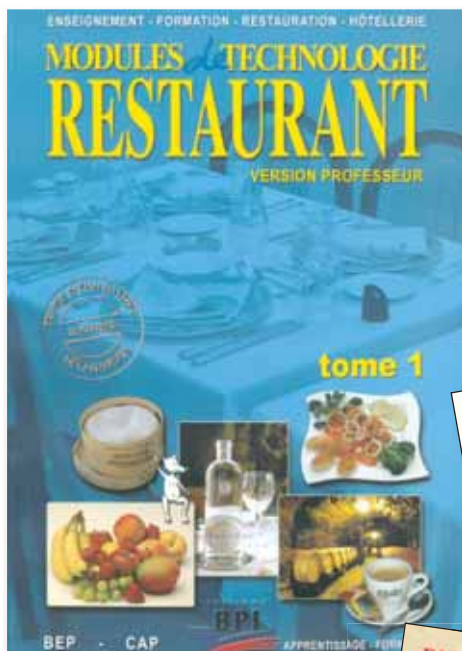


Année de parution : 2015
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-564-5
Version élève :
ISBN 978-2-85708-565-2

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

avec 24 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

RESTAURANT



CAP Apprentissage Formation - Tome 1

par Isabelle Saujot,
Michel Strauss et
Michel Muschert

broché, 21 x 29,7 cm,
208 pages en couleurs,
près de 500 photos et dessins

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7053 Prix..... 19,60 €

Voir compatibilité p 135 à 137

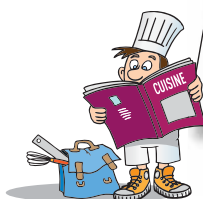
Année de parution : 2005

version professeur :

ISBN 2 85708-405-6

version élève :

ISBN 2 85708-407-2



Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Sommaire

LES PRODUITS

- La charcuterie
- Les fruits de mer
- Les poissons fumés, les œufs de poissons
- Les fromages
- Les fruits

LES BOISSONS NON ALCOLISÉES

- Les eaux
- Les sirops, jus de fruits, sodas
- Le café, le chocolat
- Le thé, les infusions

LES VINS ET VIGNOBLES AOC

- Les vins et vignobles AOC
- Alsace - Lorraine
- Beaujolais
- Bordelais
- Bourgogne
- Champagne
- Côtes du Rhône
- Jura - Savoie
- Languedoc - Roussillon
- Provence - Corse
- Sud-Ouest
- Vallée de la Loire

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

- Les apéritifs
- La bière, le cidre
- Les eaux-de-vie

Fiches
d'évaluation
incluses
détachables

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1783 Version professeur

Prix catalogue..... 19,60 €

Réf. 1784 Version élève

Prix catalogue..... 18,40 €

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

avec fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

Sommaire

LE RESTAURANT ET SON ENVIRONNEMENT

- Les arts de la table
- Les différentes formules de restauration commerciale et sociale
- Le personnel
- Les locaux, l'entretien et la sécurité
- Le mobilier, le matériel et le linge
- Les commandes, réception, stockage des marchandises et élimination des déchets
- Les petits déjeuners et la restauration à l'étage
- Les banquets, lunches, cocktails et buffets

LA VENTE AU RESTAURANT

- Les supports de vente
- Présentation de la législation sur les mentions obligatoires
- Les bons de commande et les principes de rédaction
- La communication professionnelle et commerciale

L'ÉLABORATION DES VINS

- La vigne et le raisin
- Les vinifications
- Le stockage et la conservation des vins

Fiches d'évaluation incluses détachables

Complément du Tome 1 Nouveaux Savoirs

- Les poissons
- Les viandes
- Les légumes
- Les glaces et sorbets
- Les autres AOC agro-alimentaires

Grand prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



CAP Apprentissage Formation - Tome 2

par Isabelle Saujot, Michel Strauss et Michel Muschert

broché, 21 x 29,7 cm, 220 pages en couleurs, près de 500 photos et dessins

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7054 Prix..... 19,90 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI



Année de parution : 2006
version professeur :
ISBN 2 85708-422-6
version élève :
ISBN 2 85708-429-3

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1788	Version professeur	Prix catalogue..... 19,90 €
Réf. 1792	Version élève	Prix catalogue..... 19,00 €

SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT



Tome 1 - Tous niveaux

par **Christian Ferret**

broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages

nombreuses illustrations, tout en couleurs



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7041 Prix..... **31,20 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2003
Tome 1 : ISBN 2 85708-384-X

Sommaire

1 - LA BRIGADE DE RESTAURANT

Composition de la brigade en fonction de la catégorie de l'exploitation
Définition des fonctions de chacun

2 - LES PRINCIPAUX TRAVAUX PRÉLIMINAIRES À L'ARRIVÉE DES CLIENTS

Chronologie des principaux travaux

- 1 Les travaux de mise en place d'office
- 2 Les travaux de mise en place en salle

3 - LE MATÉRIEL PARTICULIER UTILISÉ PENDANT LE SERVICE DE RESTAURANT

Les plaques à accumulation
Les réchauds
La voiture de flambage
La voiture de tranche
La voiture de crudités
La voiture de pâtisseries
La voiture des apéritifs et des digestifs
Le matériel de service du personnel

4 - LE SERVICE DES BANQUETS

La brigade de service restauration banquet
Mise en place d'un banquet
Organisation du service des clients
Les particularités de service

5 - LISTING DES RÈGLES DE SERVICE

- 1 Transport du matériel en mise en place
- 2 Utilisation des plaques à accumulation, des réchauds et des voitures
- 3 Transport et débarrassage du matériel en présence des clients
- 4 Le service du pain, de l'eau en carafe et minérale
- 5 Le service des apéritifs et des amuse-bouches.
- 6 Le service des vins
- 7 Le service à l'assiette
- 8 Le service à l'anglaise
- 9 Utilisation du guéridon
- 10 Communication et savoir-vivre
- 11 Tenue et comportement du personnel en salle. Règles générales de service
- 12 Comportement du personnel dans les services annexes du restaurant

6 - LES DIFFÉRENTES FORMES DE SERVICE AU RESTAURANT

Présentation et définition de chaque service
Avantages et inconvénients de chaque forme de service

7 - CONNAISSANCES DES PRODUITS

Les sauces et les beurres composés
Les garnitures
Les fromages A.O.C.
Quelques fromages réputés sans A.O.C.

8 - LES BONS DE COMMANDE CLIENTS

Présentation et utilité
Rédaction
Circuit

9 - LES ANNONCES AU PASSE DE LA CUISINE

Vocabulaire utilisé face au chef de cuisine

10 - L'ARRIVÉE DES CLIENTS AU RESTAURANT

L'accueil de la clientèle
La présence à table

11 - LES APÉRITIFS ET LES COCKTAILS

La mise en place du bar
Connaissances des produits
Les cocktails
La prise de commande
Le service des apéritifs classiques

12 - LA PRISE DE COMMANDE DES METS

Les objectifs des ventes
Les stratégies commerciales

13 - LE VIN ET LE CHAMPAGNE AU RESTAURANT

Connaissances du produit de la grappe de raisin à la mise en bouteille
La dégustation des vins
Le langage des vins
Les accords mets et vins
Les vins et la prise de commande
Débouchage, service des vins et du champagne
La décantation
Présentation des bouchons et capsule congé
Répertoire technique Œnologie-Crus des vins
Comptes d'âges : Cognac - Armagnac - Calvados
Cotations des vins de Jean-Luc Pouteau

14 - LES EAUX MINÉRALES AU RESTAURANT

Les variétés d'eaux minérales
La prise de commande et le service

15 - CONNAISSANCES DES METS ET SERVICES PRÉCONISÉS - TECHNIQUES DE PRÉPARATION

Présentation, explications commerciales et service conseillé
Techniques de découpage, filetage et flambage

16 - LE SERVICE DE LA MOUTARDE

Utilisation du moutardier

17 - PRÉPARATION ET SERVICE DE LA SALADE

Les variétés de salade
Les assaisonnements et le service de la salade

18 - LES FROMAGES AU RESTAURANT

Commercialisation et service du fromage
Contrôle des ventes

19 - LES CAFÉS, LES THÉS ET LES INFUSIONS

Présentation et connaissances des produits
Le service

20 - LES DIGESTIFS ET LES CIGARES

La prise de commande des digestifs
Le service des digestifs
Présentation et préparation des cigares

21 - LES ADDITIONS AU RESTAURANT

La rédaction de la facture
Présentation et encaissement

22 - LE DÉPART DES CLIENTS

Comportement du personnel au départ des clients

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1983 **Savoirs et techniques de restaurant - Tome 1**

Prix catalogue..... **31,20 €**

SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT

Sommaire

1 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SECTEUR RESTAURATION

- Importance de l'hôtellerie et de la restauration dans l'économie française
- Définition du produit restauration
- La restauration collective à caractère social
- La restauration à caractère commercial
- Les normes de classement des restaurants de tourisme

2 - LE PERSONNEL DE RESTAURANT

- Profil général du personnel de restaurant
- Les tenues vestimentaires en fonction de la catégorie d'établissement

3 - ORGANISATION DU TRAVAIL

- Présentation des fonctions et des tâches de restaurant
- Détermination des fonctions et des tâches suivant les secteurs d'activités
- Les postes de travail et leurs activités
- La législation sociale
- Planning hebdomadaire des jours de repos
- Les amplitudes horaires d'une journée de travail
- Planning mensuel d'organisation du travail.
- Organisation des rangs de la salle de restaurant
- Organisation des carrés de la salle de restaurant
- Le poste tournant au restaurant
- Le tableau général d'organisation du travail au restaurant

4 - PRÉSENTATION, RÉPARTITION DES SURFACES ET IMPLANTATION DES LOCAUX EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Les locaux destinés à la clientèle
- Les locaux annexes du restaurant
- Les locaux de stockage.
- Les locaux destinés au personnel
- La répartition des surfaces des locaux techniques et commerciaux
- Implantation des locaux

5 - ÉQUIPEMENT D'UN RESTAURANT TRADITIONNEL

- Le mobilier
- Le matériel
- Le linge de restaurant

6 - LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS EN RESTAURATION

- La carte des mets
- Les menus
- La carte des vins
- La détermination des prix de vente

7 - LES BUFFETS EN RESTAURATION

- Définition et présentation du buffet au restaurant
- Les différents types de buffets

- La mise en place des buffets
- Exemple d'organisation d'un buffet cocktail

8 - LA RESTAURATION EN LIBRE-SERVICE, LES SELF-SERVICES

Les différents systèmes de distribution :

- Le libre-service linéaire
- Le carrousel
- Le libre-service Scramble ou Free Flow
- La restaurette automatique

9 - LE BAR AMÉRICAIN

- La législation et les réglementations générales concernant l'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons
- Les locaux du bar américain
- Le matériel du bar
- Présentation des différents ingrédients utilisés au bar
- Les règles de mise en place, de service, de fonctionnement en général et d'utilisation des différents documents du bar
- Les documents utilisés par le personnel du bar
- La détermination des prix de vente et la rentabilité
- La carte du bar et les promotions
- Présentation générale des différents bars existants

10 - LES PETITS DÉJEUNERS ET LA RESTAURATION À L'ÉTAGE

- Les petits déjeuners
- Les repas à l'étage
- Le mini-bar
- Implantation et équipement du Room Service
- Les commandes des clients
- Mise en place de la salle des petits déjeuners
- Présentation générale du Brunch

11 - RÉUNIONS ET BANQUETS

- Les locaux
- Mises en place pour les réunions de travail et grandes manifestations
- La commercialisation du produit

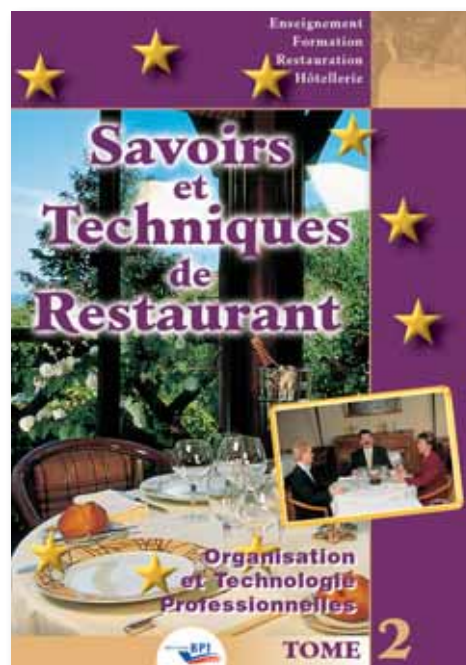
12 - TECHNIQUES DE SERVICE, DE DÉCOUPAGES, DE FILETAGES ET DE FLAMBAGES

13 - CONNAISSANCES DES PRODUITS

- Connaissances techniques des produits
- Fiches descriptives des produits

14 - LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE

- Lexique professionnel
- Les spécialités régionales nationales
- Les spécialités au-delà de nos frontières



Tome 2 - Tous niveaux

par Christian Ferret

broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages

nombreuses illustrations, tout en couleurs

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7029 Prix.....31,20 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2002

Tome 2 :

ISBN 2 85708-338-6

Les 2 tomes :

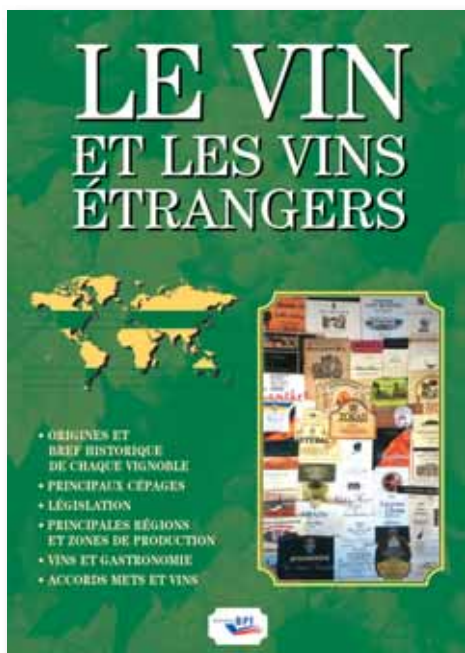
ISBN 978-2-85708-275-0

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1970	Savoirs et techniques de restaurant - Tome 2	Prix catalogue..... 31,20 €
Réf. 1631	Les 2 tomes	Prix catalogue..... 54,40 €

LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS



par Paul Brunet

broché, 21 x 29,7 cm, 368 pages,
plus de 500 illustrations

Sommaire

01 • LE VIN DANS LE MONDE

- Origine et bref historique -
- Les grandes étapes
- Quelques chiffres : superficies - production - consommation...
- Principaux cépages
- Législation
- Principales régions de production de vin par pays

PAYS PRODUCTEURS

Pour chaque pays :

- Origine et bref historique du vignoble
- Quelques chiffres
- Principaux cépages
- Législation - Différentes catégories de vins
- Principales régions et zones de production
- Vins et gastronomie - Accords vins et mets

EUROPE

(partie occidentale)

- 02 • ALLEMAGNE
- 03 • AUTRICHE
- 04 • ESPAGNE
- 05 • GRANDE-BRETAGNE
- 06 • GRÈCE - CHYPRE
- 07 • ITALIE
- 08 • LUXEMBOURG - BELGIQUE - MALTE
- 09 • PORTUGAL
- 10 • SUISSE

EUROPE

(parties centrale & orientale)

- 11 • BULGARIE
- 12 • HONGRIE
- 13 • RÉPUBLIQUE TCHÈQUE et SLOVAQUIE
- 14 • ROUMANIE
- 15 • SLOVÉNIE, CROATIE...
- 16 • C.E.I (Ukraine, Moldavie, Georgie...)

CONTINENT AMÉRICAIN

- 17 • ÉTATS-UNIS
- 18 • CANADA - MEXIQUE
- 19 • CHILI
- 20 • ARGENTINE
- 21 • BRÉSIL, URUGUAY, PÉROU...

CONTINENT AFRICAÏN

- 22 • AFRIQUE DU SUD
- 23 • MAGHREB : Algérie, Tunisie, Maroc

PROCHE-ORIENT

- 24 • LIBAN, ISRAËL, TURQUIE

OCÉANIE

- 25 • AUSTRALIE
- 26 • NOUVELLE- ZÉLANDE

ASIE Extrême-Orient

- 27 • JAPON, CHINE, THAÏLANDE, INDE...
- 28 • ANNEXES

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7044 Prix.....27,60 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Prix Montesquieu 2014
catégorie Guides de vins

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



Mise à jour : 2003
ISBN 2 85708-380-7

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1980 | Le vin et les vins étrangers

Prix catalogue.....27,60 €

LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT

**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2015**

Sommaire

Chapitre 1 :

La vigne en France

Chapitre 2 :

Le raisin et le vin

Chapitre 3 :

La fermentation alcoolique

Chapitre 4 :

Les vinifications

Chapitre 5 :

Stockage et conservation des vins

Chapitre 6 :

La dégustation

Chapitre 7 :

Le vin et la loi

Chapitre 8 :

Le service des vins au restaurant

Chapitre 9 :

L'étude des vignobles

Chapitre 10 :

Le vignoble et les vins de Bordeaux

Chapitre 11 :

Le vignoble et les vins de Bourgogne, du Beaujolais et du Lyonnais

Chapitre 12 :

Les vignobles et les vins de Champagne

Chapitre 13 :

Les vignobles et le vin de l'Est de la France : Alsace, Lorraine, Jura, Savoie et Bugey

Chapitre 14 :

Les vignobles et les vins de la Vallée du Rhône, de Provence et de Corse

Chapitre 15 :

Les vignobles et les vins du Languedoc et du Roussillon

Chapitre 16 :

Les vignobles et les vins du Bergeracois ; des Pyrénées-Atlantiques, des Landes et du Gers, du Lot-et-Garonne, de Cahors et autres vins du sud-ouest de la France

Chapitre 17 :

Les vignobles du val de Loire et du Centre

Chapitre 18 :

Quelques vignobles et quelques vins étrangers

Chapitre 19 :

Les eaux-de-vie et les liqueurs

Chapitre 20 :

Les autres boissons

Chapitre 21 :

Les approvisionnements

Chapitre 22 :

La commercialisation

Chapitre 23 :

Les accords vins et mets

Chapitre 24 :

Annexes

Chapitre 25 :

Bibliographie



**Origines - élaboration -
dégustation - conservation -
service - accords vins et mets**

par Paul Brunet

broché, 21 x 29,7 cm, 416 pages

**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7105 Prix..... **29,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



**Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine**



Éditeur : BPI



Mise à jour : 2015
ISBN 978-2-85708-566-9

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2143

Le vin et les vins au restaurant

Prix catalogue..... **29,50 €**

VINS ET AUTRES BOISSONS

avec mise à jour 2012

Sommaire

CHAPITRE 1 :

LA VIGNE

- Origine et bref historique
- Implantation de la vigne en France et dans le monde
- Différentes espèces et variétés - Les cépages
- Cycle végétatif de la vigne

CHAPITRE 2 :

LE RAISIN

- La grappe
- Les facteurs qualitatifs

CHAPITRE 3 :

LE VIN

- Définitions légales
- Les hommes du vin
- Les fermentations
- Les vinifications
- Les évolutions récentes

CHAPITRE 4 :

L'ÉLEVAGE, LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

- Les différentes étapes
- L'élevage et les soins essentiels
- La conservation des vins
- Le stockage - la cave

CHAPITRE 5 :

LES PRINCIPAUX TYPES DE VIN

- Présentation
- Approche de la dégustation
- Vins blancs secs
- Vins blancs moelleux et liquoreux (vins doux)
- Vins rosés
- Vins rouges légers (à boire jeunes)
- Vins rouges corsés (avec une bonne aptitude à la conservation)
- Vins effervescents
- V.D.N. et V.N.L.

CHAPITRE 6 :

DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE VIN

- Dans l'U.E. et en France
- Les A.O.C. / A.O.P.
- Les I.G.P.
- Hiérarchie des A.O.C. / A.O.P. en France

CHAPITRE 7 :

LES VIGNOBLES ET LES VINS FRANÇAIS

- Position de la France dans le marché mondial du vin
- Connaissances indispensables
- Présentation des vignobles français
- Localisation des principaux vignobles français

CHAPITRE 8 :

PRÉSENTATION SUCCINCTE DES PRINCIPAUX VIGNOBLES FRANÇAIS

- Pour chaque vignoble : Bref historique - Situation géographique, sols, climat et importance du vignoble - Principaux cépages - Classification(s) - Appellations - Caractères des vins - Température de service et accords vins et mets.
- Bordelais
 - Bourgogne et Beaujolais
 - Champagne
 - Vignobles de l'Est (Alsace, Lorraine, Jura, Savoie et Bugey)
 - Vallée du Rhône
 - Sud-Est et Méditerranée (Provence, Corse, Languedoc et Roussillon)
 - Sud-Ouest
 - Val de Loire (Nantes, Anjou-Saumur, Touraine, Centre-Loire et Centre)

CHAPITRE 9 :

LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

- Boissons fermentées : bière, cidre...
- Boissons obtenues par distillation
- Principaux produits obtenus par distillation
- Liqueurs et crèmes
- Vins de liqueur et produits assimilés
- Produits nouveaux (alcoolisés)

CHAPITRE 10 :

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Boissons froides
- Jus de fruits et boissons à base de fruits
- Autres boissons froides
- Boissons chaudes

CHAPITRE 11 :

LES BOISSONS ET LA LOI

- Groupes de boissons et licences
- Différentes catégories de vins
- Transport des boissons alcoolisées et fiscalité
- Carte des boissons et législation

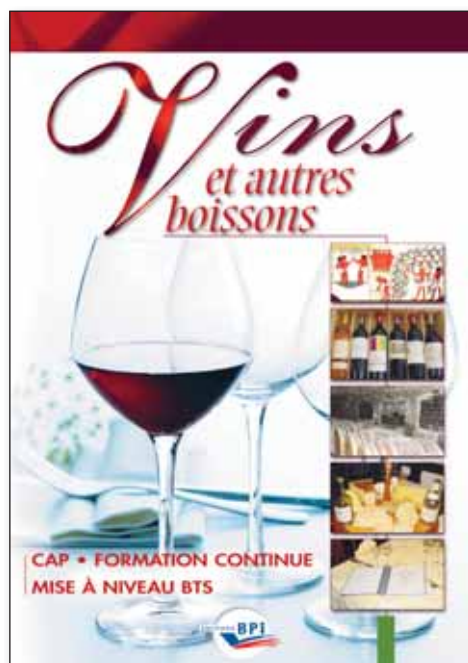
CHAPITRE 12 :

LA COMMERCIALISATION ET LE SERVICE

- Au restaurant, qui sert les boissons ?
- La carte des boissons
- La prise de commande
- Service : règles essentielles choix des verres, température
- Accords mets et boissons

CHAPITRE 13 :

LES VINS DU MONDE



CAP, MAN, BTS

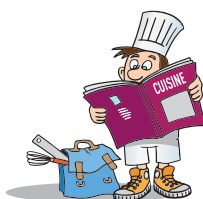
par Paul Brunet

broché, 21 x 29,7 cm, 112 pages

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7064 Prix..... 18,30 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2008
ISBN 978-2-85708-448-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1796 Vins et autres boissons

Prix catalogue..... 18,30 €

CONNAISSANCES ET TECHNIQUES DU BAR ET DES COCKTAILS

Sommaire

1. TECHNOLOGIE DU BAR

- Généralités
- Communication
- Analyse sensorielle et dégustation
- Agencement et équipements

2. PRODUITS SERVIS AU BAR

Dossier 1 - Les boissons du bar : classification

Dossier 2 - Les boissons apéritives

Dossier 3 - Quelques vins

Dossier 4 - Les vins mutés ou vinés

Dossier 5 - Les boissons fermentées autres que le vin

Dossier 6 - Les boissons digestives

Dossier 7 - Les Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (B.R.S.A.)

Dossier 8 - Les boissons chaudes

Dossier 9 - Les autres produits

3. COCKTAILS

Dossier 1 - Les cocktails : histoire - classification

Dossier 2 - Les règles d'élaboration des cocktails

Dossier 3 - La décoration des cocktails

Dossier 4 - Les cocktails diététiques

Dossier 5 - Liste des cocktails

Dossier 6 - Les cocktails coupe Scott short drinks

Dossier 7 - Les cocktails coupe Scott long drinks

Dossier 8 - Les cocktails IBA (non coupe Scott)

Dossier 9 - Les cocktails divers alcoolisés

Dossier 10 - Les cocktails sans alcool et diététiques

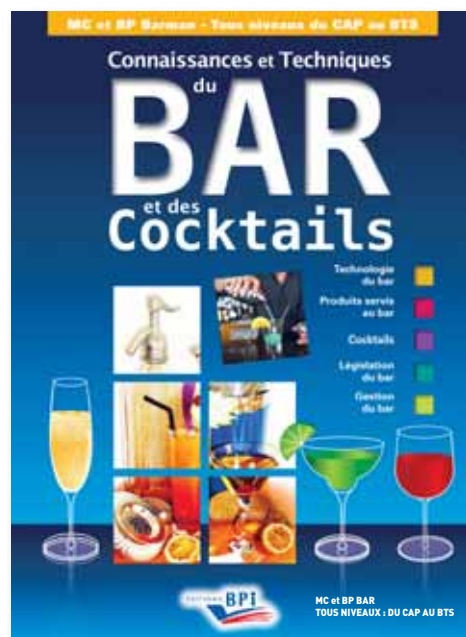
4. LÉGISLATION DU BAR

- Les licences et les groupes de boissons
- Les obligations professionnelles du débitant de boissons
- Les affichages obligatoires
- La législation de vente et de revente du tabac
- La redevance sur la diffusion de musique dans un commerce
- La sécurité dans les établissements publics
- L'étiquetage des boissons alcoolisées
- Le transport des produits alcoolisés
- La prévention et la consommation responsable
- L'alcoolométrie
- L'ouverture d'un établissement

5. GESTION DU BAR

- Calcul des dixièmes en centilitres
- La fiche technique et le calcul des coûts et des prix
- Les approvisionnements
- Le principe d'Omnès appliqué au bar
- Les documents du bar

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine



MC et BP BARMAN TOUS NIVEAUX : DU CAP AU BTS

par **André Jutan et Joël Guérinet**
broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages



Réf. 8107

- **LIB (licence 10 ans)..... 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).



Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7097 Prix..... **27 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2107

Connaissances et techniques du bar et des cocktails

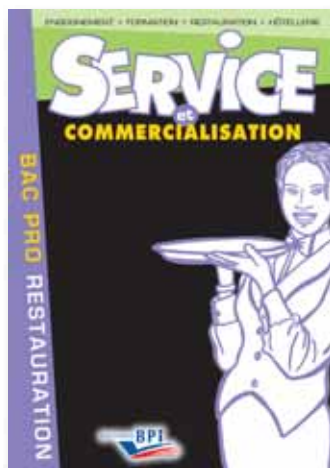
Prix catalogue..... **27 €**



Éditeur : BPI

Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-501-0

SERVICE ET COMMERCIALISATION



BAC PRO

par Isabelle Boussange et
Clémence Nadiras

broché, 21 x 29,7 cm, 280 pages

Année de parution : 2009

Le livre : ISBN 978-2-85708-449-5

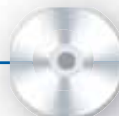
Le corrigé : 3435430020767

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7069 Prix..... **28,30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Sommaire

THÈME 1

LA RESTAURATION
ET SON ÉVOLUTION

THÈME 2

RÉALISATION D'UNE
PRESTATION DONNÉE

THÈME 3

PRODUITS ET BOISSONS :
LÉGISLATION

THÈME 4

PRODUITS : ORIGINE ET
PRODUCTION

THÈME 5

GÉNÉRALITÉS SUR LE VIN

THÈME 6

BAR : BOISSONS ALCOOLISÉES

THÈME 7

BAR : BOISSONS SANS ALCOOL

THÈME 8

PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE
FRANÇAIS

THÈME 9

PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE EUROPÉEN

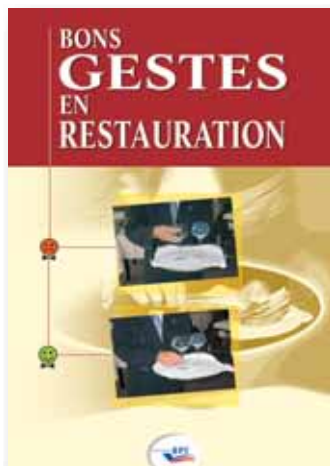
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1797	Service et commercialisation - Bac Pro	Prix catalogue..... 28,30 €
Réf. 2076	Le corrigé en CD-Rom - Pas de remise	Prix catalogue..... 4,80 €

BONS GESTES EN RESTAURATION



par Michel Brunet

broché, 20 x 28 cm, 56 pages
tout en couleurs

Année de parution : 2006

ISBN 2 85708-435-8

MISE EN PLACE

- Nappage table ronde
- Mise en place des couverts
- Assiettes et verres
- Transport des verres vides
- Transport des verres à pieds
- Transport d'une pile d'assiettes
- Pile d'assiettes sur une table dressée ou nappée

SERVICE DES METS

- Présentation de la carte de restaurant
- Présentation de l'assiette du client
- Servir par la droite ou par la gauche ?
- Préséance
- Clients « pris en sandwich » lors du service
- Plat à cheval sur deux guéridons ou sur la table
- Découpe dans un plat en argent ou inox
- Déclochage des plats
- Service de plusieurs fromages
- Découpe de fromages (roquefort)
- Desserts avec les ménages
- Cendrier et changement de cendrier
- Présentation de la facture

Éditeur : BPI

Sommaire

SERVICE DES BOISSONS

- Présentation du seau à vin
- Coupe des capsules des bouteilles de vin
- Manipulation du couteau-sommelier
- Manipulation du bouchon
- Présentation de la bouteille de vin
- Remplissage des verres à vin
- Débarrassage des verres vides
- Utilisation des verres
- Charge du plateau
- Vin blanc au freezer
- Vin rouge près d'une source de chaleur

TENUE ET HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

- Tenue professionnelle
- Utilisation du linge
- Tenue des mains
- Tenue en salle
- Tenue de la console
- Tenue de la machine à café
- Nettoyage de la salle

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2056	Bons gestes en restauration	Prix catalogue..... 10,50 €
-----------	-----------------------------	------------------------------------

DICTIONNAIRE DE RESTAURANT

S'il existe de nombreux ouvrages sur les vins, les spiritueux, les cocktails, les eaux minérales et autres boissons, les fromages, les produits agroalimentaires de base, les préparations culinaires, l'art de la table et du service... et bien d'autres domaines relatifs à la restauration, aucun ne traite ces sujets d'une manière globale, sous forme de définitions simples, claires et concises. Avec plus de 3 200 entrées⁽¹⁾ classées alphabétiquement et une multitude de renvois internes, le DICTIONNAIRE DE RESTAURANT propose une définition pour chaque article avec la possibilité d'approfondir la recherche en se reportant à d'autres termes⁽²⁾. Ce livre, véritable outil de référence, est spécialement destiné à celles et ceux qui travaillent en restauration, qu'ils soient professionnels, élèves ou enseignants, mais aussi aux nombreux épicuriens pour qui l'art culinaire est un élément important de notre culture. Après les premières publications en 2001 et 2004, cette nouvelle édition, actualisée et enrichie, conserve le concept de l'ouvrage originel qui offre une vision assez large de l'univers gastronomique.

L'auteur.

**PAS DE
SPÉCIMEN**
pour ce
dictionnaire

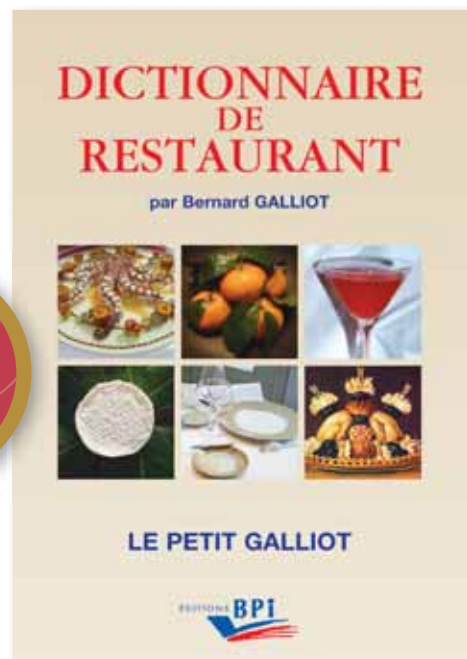
(1) C'est quelques 720 produits agroalimentaires, 680 préparations culinaires, 290 fromages et produits laitiers, 610 vins, 290 termes relatifs au vin, 200 alcools et spiritueux, 120 cocktails, 150 eaux minérales et autres boissons, 190 termes relatifs à la gastronomie et à la restauration (voir index thématique).

(2) Voir « Comment utiliser ce dictionnaire ».

Éditeur : BPI



Mise à jour : 2011
ISBN 978-2-85708-477-8



par Bernard Galliot

broché, 13,5 x 19 cm, 392 pages
Nombreuses illustrations

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7075 Prix..... **24,20 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



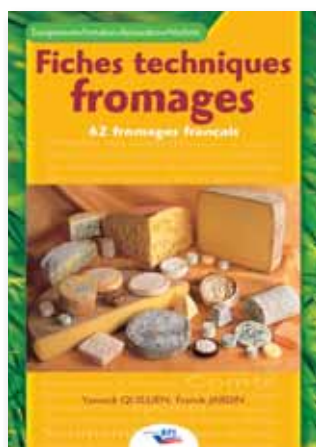
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2081 | **Dictionnaire de Restaurant**

Prix catalogue..... **24,20 €**

FICHES TECHNIQUES FROMAGES



par **Franck Jardin et
Yannick Quillien**
62 fiches, 21 x 29,7 cm

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-367-X

Sommaire

- Abondance (AOC)
- Banon (AOC)
- Beaufort (AOC)
- Bleu d'Auvergne (AOC)
- Bleu de Gex (AOC)
- Bleu du Vercors
Sassenage (AOC)
- Bleu des Causses (AOC)
- Boulette d'Avesnes
- Brie de Meaux (AOC)
- Brie de Melun (AOC)
- Brillat Savarin
- Brin d'Amour
- Brocciu Corse (AOC)
- Camembert
de Normandie (AOC)
- Cancoillotte
- Cantal (AOC)
- Chabichou du Poitou (AOC)
- Chambérat
- Chaource (AOC)
- Charolais
- Chevrotin (AOC)
- Comté (AOC)
- Coulommiers
- Crottin de Chavignol (AOC)
- Emmental français
- Epoisses de Bourgogne (AOC)
- Fourme d'Ambert (AOC)
- Fourme de Montbrison (AOC)
- Fourme Rochefort-Montagne
- Gaperon
- Laguiole (AOC)
- Langres (AOC)
- Livarot (AOC)
- Mâconnais
- Maroilles (AOC)
- Mimolette
- Morbier (AOC)
- Munster (AOC)
- Neufchâtel (AOC)
- Olivet cendré
- Ossau-Iraty (AOC)
- Pélardon des Cévennes (AOC)
- Pérail
- Picodon Ardèche/Drôme
(AOC)
- Pont l'évêque (AOC)
- Pouligny-Saint-Pierre (AOC)
- Reblochon (AOC)
- Rigotte de Condrieu
- Rocamadour (AOC)
- Roquefort (AOC)
- Saint-Félicien
- Saint-Marcellin
- Saint-Nectaire (AOC)
- Sainte-Maure
de Touraine (AOC)
- Salers (AOC)
- Selles-sur-Cher (AOC)
- Soumaintrain
- Tome des Bauges (AOC)
- Tomme de Savoie
- Vacherin du Haut Doubs
(AOC)
- Valençay (AOC)
- Vieux Lille

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1762

Fiches techniques fromages

Prix catalogue **21,20 €**

CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT



CAP

par **Olivier Sapelkine**
broché, 17 x 24,5 cm,
144 pages

Sommaire

1. LE RESTAURANT
ET SON
ENVIRONNEMENT
2. LES PRODUITS
3. LES VINS
4. LES AUTRES BOISSONS
SERVIES
AU RESTAURANT
5. LES SUPPORTS DE
VENTE
6. LES SERVICES
PARTICULIERS
7. ANNEXE



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-426-9

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2052

CAP Connaissances technologiques de restaurant

Prix catalogue **11,40 €**

COANIMATION VENTE & SERVICE

Sommaire

La coanimation

Préparation de la vente

La prise de contact

La recherche des besoins

La présentation des produits et l'argumentation Les réponses aux objections

La conclusion de la vente

Les ventes supplémentaires

La prise de congé La gestion des réclamations Annexes détachables



RESTAURANT

BAC PRO

par Colette Geneste, Florence Patrice, Pascal Wolf

broché 21 x 29,7 cm

guide professeur : 64 pages

dossier élève : 88 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2000

Guide professeur : ISBN 2 85708-295-9

Dossier élève : ISBN 2 85708-297-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1726	Coanimation (guide professeur + dossier élève)	Prix catalogue.....	16,50 €
Réf. 1728	Coanimation (dossier élève)	Prix catalogue.....	12,50 €

VINS ET FROMAGES DE FRANCE À LA CARTE

Sommaire

21 FICHES consacrées à l'étude par région des produits viticoles et gastronomiques. Chaque fiche est indépendante et représente par région :

En 1^{ère} page

la situation géographique, par rapport à la France, de la région traitée (départements, villes principales)

En 2^{ème} page

- une carte avec la situation géographique, par région, des appellations viticoles
- les fromages avec :
 - les appellations
 - leur composition (lait utilisé pour leur fabrication)
 - la nature de leurs pâtes
 - des informations pratiques

Sur la ou les pages suivantes

- les vins avec :
 - les appellations
 - les différents types de vins produits concernant l'appellation
 - les principaux cépages utilisés
 - l'aptitude au vieillissement
 - les millésimes pour quelques régions viticoles
 - des informations pratiques

En dernière page

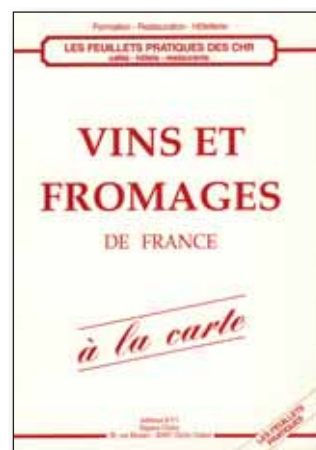
- la gastronomie avec :
 - quelques spécialités gastronomiques régionales
 - quelques célèbres restaurants (avec nom de l'établissement, propriétaire ou chef, lieu, département - source : Guide Michelin 1993)

À la fin des fiches doubles, deux pages sont réservées pour des notes personnelles.

17 régions traitées et également :

- index régions/provinces/départements
- conseils pour l'examen

Éditeur : BPI



par Gérard Boisseau-Deschouarts

pochette, 21 x 29,7 cm, 21 fiches avec cartes et tableaux + 19 cartes régionales vierges pour utilisation pédagogique

Année de parution : 1999

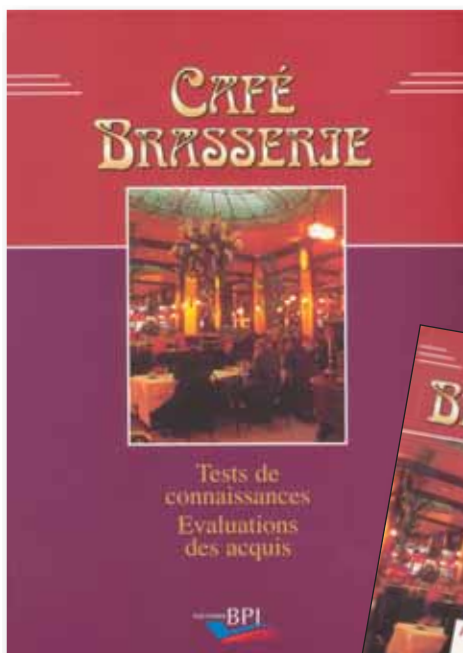
ISBN 2 85708-095-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

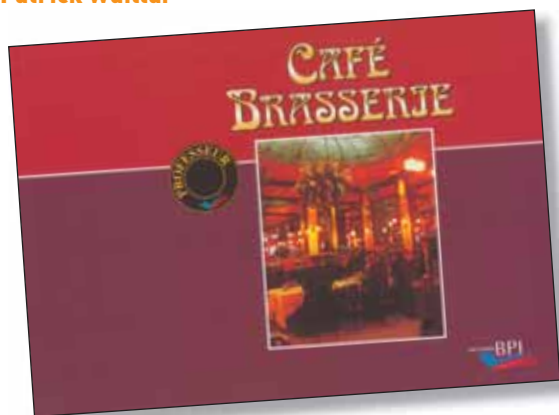
Réf. 155	Vins et fromages de France à la carte	Prix catalogue.....	18,60 €
----------	---------------------------------------	---------------------	---------

CAFÉ-BRASSERIE



CAP

par Geneviève Czapiewski
et Patrick Wuillai



Résolument novateur dans leur conception, ces ouvrages répondent à un mot d'ordre : qualité de la formation et qualité de l'enseignement.

Ils seront un outil d'apprentissage apprécié de tous, élève, professeur, professionnel, autodidacte !

Ces ouvrages s'articulent en 3 livrets.

Le 1^{er} livre (240 pages) regroupe l'ensemble des connaissances et des informations utiles à la bonne pratique de la profession.

Il s'utilise à l'aide des 5 onglets de couleurs différentes :

- bleu : la réglementation
- vert : le matériel
- rose : les savoir-faire et savoir-être
- marron : les boissons
- orange : les produits

Cette conception permet à chacun de programmer une progression individualisée. Chaque page est une fiche qui traite d'un thème bien précis. Le sommaire renvoie directement à la page du sujet que l'on désire étudier (format 14 x 21 cm). Édition revue et corrigée.

Le second livre (80 pages) nommé "tests de connaissances et évaluation des acquis" est destiné aux élèves. Dans ce livre, une progression étalée sur les 2 ans de la formation est proposée. L'élève peut chaque semaine tester ses connaissances et l'enseignant peut ainsi évaluer toutes les 5 semaines les acquis des élèves (format 21 x 29,7 cm).

Le dernier livre (64 pages) nommé livre du professeur est destiné aux enseignants. Il reprend la progression et propose des animations pédagogiques et des supports de cours (format 21 x 29,7 cm).

VERSION ÉLÈVE

(livre de connaissances +
test de connaissances)

Mise à jour 2005

Livre de connaissances : ISBN 2 85708-413-7

Année de parution : 1999

Tests de connaissances : ISBN 2 85708-257-6

Version professeur : ISBN 2 85708-263-0

Version élève : ISBN 2 85708-320-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1153	Le livre de connaissances	Prix catalogue..... 21,10 €
Réf. 1738	Les tests de connaissances	Prix catalogue..... 10,70 €
Réf. 1701	Version professeur (livre de connaissances + tests de connaissances + livre prof.)	Prix catalogue..... 32,30 €
Réf. 1700	Version élève (livre de connaissances + tests de connaissances)	Prix catalogue..... 25,60 €

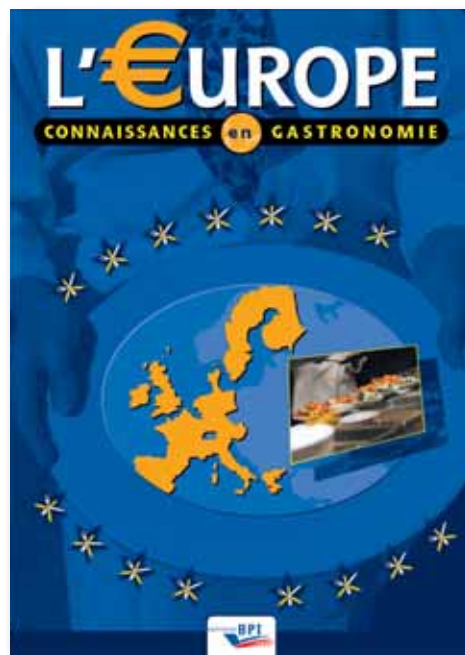
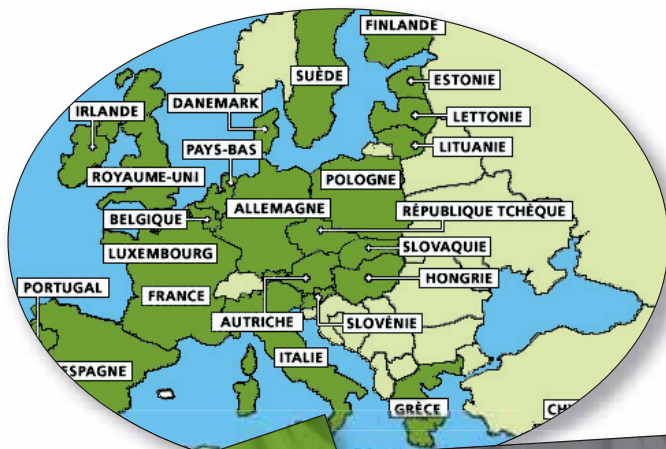
L'EUROPE

CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE

Sommaire

LISTE DES 27 PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE :

- Allemagne
- Belgique
- Finlande
- Grèce
- Italie
- Pays-Bas
- Danemark
- Suède
- Hongrie
- Estonie
- Lituanie
- République Tchèque
- Slovaquie
- Autriche
- Espagne
- France
- Irlande
- Luxembourg
- Portugal
- Royaume-Uni
- Chypre
- Malte
- Lettonie
- Pologne
- Slovaquie
- Roumanie
- Bulgarie



RESTAURANT

par Robert Bruzese et Didier Tourreille
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

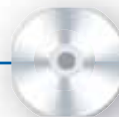
AVEC LES
12 NOUVEAUX PAYS
DE L'EUROPE
GASTRONOMIQUE

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7021 Prix..... 25,50 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI



Année de parution : 2002

Version professeur :
ISBN 2 85708-339-4

Version élève :
ISBN 2 85708-355-6

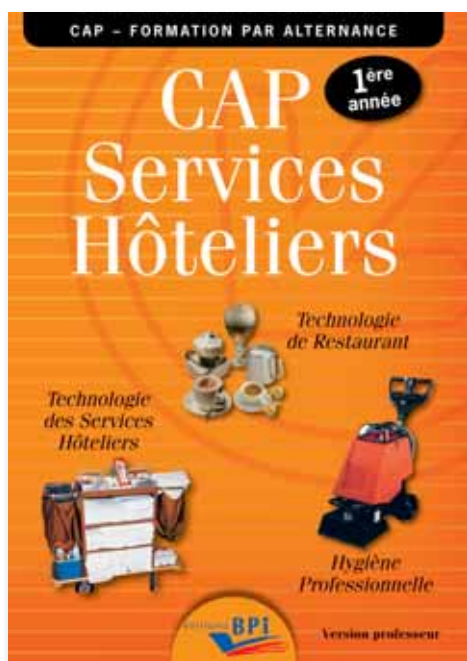
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1737	Version professeur	Prix catalogue..... 25,50 €
Réf. 1753	Version élève	Prix catalogue..... 22 €

CAP SERVICES HÔTELIERS

1^{ÈRE} ANNÉE



CAP 1^{ÈRE} année

par Jean-François Augez-Sartral
broché, 21 x 29,7 cm, 248 pages



Réf. 8111

- LIB (licence 10 ans)..... 29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7086 Prix..... 14,50 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2012
Version professeur : ISBN 978-2-85708-505-8
Version élève : ISBN 978-2-85708-506-5



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2111	Version professeur	Prix catalogue..... 14,50 €
Réf. 2112	Version élève	Prix catalogue..... 14,50 €

Sommaire

PARTIE 1 : TECHNOLOGIE DES SERVICES HÔTELIERS

- Chapitre 1 :**
La chambre d'hôtel
- Chapitre 2 :**
Les locaux d'un hôtel
- Chapitre 3 :**
Les hôpitaux & maisons de retraite
- Chapitre 4 :**
La literie
- Chapitre 5 :**
Le personnel des services hôteliers
- Chapitre 6 :**
La mise en place • 1
- Chapitre 7 :**
La mise en place • 2
- Chapitre 8 :**
Les produits d'entretien
- Chapitre 9 :**
L'utilisation des produits
- Chapitre 10 :**
La buanderie interne
- Chapitre 11 :**
Le linge & les textiles
- Chapitre 12 :**
Le nettoyage d'une chambre

PARTIE 2 : TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

- Chapitre 1 :**
Le matériel de restaurant
- Chapitre 2 :**
Le mobilier et les services
- Chapitre 3 :**
Le buffet de petit déjeuner
- Chapitre 4 :**
Les types de petits déjeuners
- Chapitre 5 :**
La prise de commande
- Chapitre 6 :**
Les boissons du petit déjeuner

PARTIE 3 : HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

- Chapitre 1 :**
Les micro-organismes
- Chapitre 2 :**
Les bactéries pathogènes
- Chapitre 3 :**
La vie des bactéries
- Chapitre 4 :**
Les toxi-infections alimentaires
- Chapitre 5 :**
Les parasites alimentaires
- Chapitre 6 :**
Les parasites non alimentaires
- Chapitre 7 :**
L'hygiène au travail • 1
- Chapitre 7 :**
L'hygiène au travail • 2
- Chapitre 8 :**
Les procédures d'hygiène • 1
- Chapitre 9 :**
Les procédures d'hygiène • 2
- Chapitre 10 :**
La conservation des aliments
- Chapitre 11 :**
La sécurité et la prévention
- Chapitre 12 :**
L'énergie électrique

CAP SERVICES HÔTELIERS

2^{ÈME} ANNÉE

**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2014**

Sommaire

PARTIE 1 : TECHNOLOGIE DES SERVICES HÔTELIERS

Chapitre 1 :

Le personnel hôtelier

Chapitre 2 :

Le contrôle des chambres

Chapitre 3 :

L'arrivée du client

Chapitre 4 :

Les clients et les types de séjour

Chapitre 5 :

Le délogement

Chapitre 6 :

Les réparations et objets trouvés

Chapitre 7 :

Le séjour d'un client

Chapitre 8 :

L'affichage

Chapitre 9 :

Les hébergements homologués

Chapitre 10 :

Les hébergements non homologués & les guides privés

Chapitre 11 :

Les formes d'exploitation

Chapitre 12 :

La démarche qualité

Chapitre 13 :

La gestion de l'entreprise

PARTIE 2 : TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

Chapitre 1 :

Le personnel de restauration

Chapitre 2 :

Les locaux d'un restaurant

Chapitre 3 :

La restauration aux étages

Chapitre 4 :

Les modes de paiement.1

Chapitre 5 :

Les modes de paiement.2

Chapitre 6 :

La vente de boissons et de tabac

PARTIE 3 : L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT

Chapitre 1 :

Les formes juridiques de l'entreprise privée

Chapitre 2 :

Le commerçant et son statut

Chapitre 3 :

Les acteurs de la vie économique

LÉGISLATION DU TRAVAIL

Chapitre 4 :

La convention collective

Chapitre 5 :

Les conditions et la durée du travail

Chapitre 6 :

La conclusion d'un contrat de travail

Chapitre 7 :

Les différents contrats de travail

Chapitre 8 :

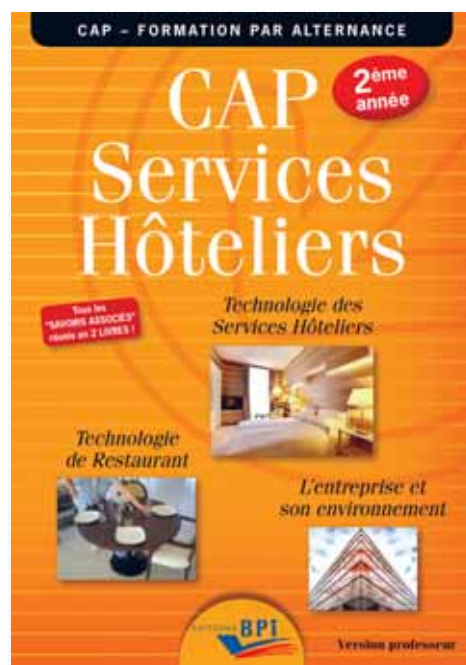
La rémunération et la protection des risques sociaux

Chapitre 9 :

Les représentants du personnel



Éditeur : BPI



CAP 2^{ème} année

par Jean-François Augez-Sartral et
Christiane Balanger

broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages,
entièrement illustré en couleurs



Réf. 8135

• LIB (licence 10 ans)..... 29 €

• Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).

VERSION PROFESSEUR

**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7100 Prix..... **13,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2135

Version professeur

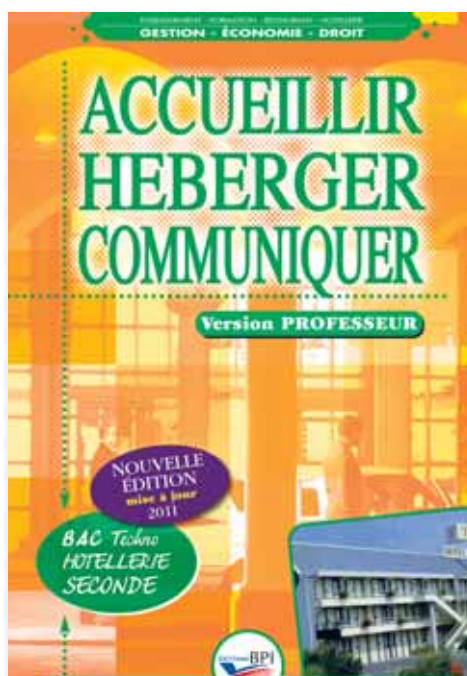
Prix catalogue..... **13,80 €**

Réf. 2136

Version élève

Prix catalogue..... **13,80 €**

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Seconde



BAC TECHNO hôtellerie Seconde

par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 21 x 29,7 cm, 124 pages

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7077 Prix..... **21,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Mise à jour : 2011
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-488-4
Version élève :
ISBN 978-2-85708-489-1



Éditeur : BPI

Sommaire

L'hôtellerie

1. La diversité des entreprises d'accueil dans le contexte du tourisme
Exercices 1.a et 1.b
2. Les différents modes d'exploitation
Exercices 2.a et 2.b
3. Les conditions d'exercice et le classement des hôtels
Exercices 3.a, 3.b et 3.c
4. Les caractéristiques du produit hôtelier

L'hôtel

1. L'organisation interne des locaux
Exercices 4.a, 4.b et 4.c
2. La chambre
 - a) Les différents types de chambres et leur organisation
Exercice 5.a
 - b) L'agencement, le mobilier, l'éclairage, les équipements de confort
Exercices 6.a, 6.b et 6.c
 - c) Le linge et les produits d'accueil
Exercices 7.a, 7.b et 7.c
3. La salle de bains
Exercices 8.a, 8.b et 8.c
4. Les éléments constitutifs de l'image du produit et de l'image de marque
Exercices 9.a, 9.b et 9.c
5. L'organisation des services
 - a) Les fonctions

- b) Les organigrammes
Exercices 10.a et 10.b
- c) Les missions confiées au personnel
Exercice 11.a

La connaissance du client

1. Les besoins et attentes de la clientèle
L'approche économique
2. Typologie de l'accueil : de la chambre au service
Exercices 12.a et 12.b
3. Les sources de clientèle
4. La satisfaction de la clientèle

L'approche de l'outil informatique

1. Le matériel informatique (Hardware)
2. Le fonctionnement général
3. Le système d'exploitation, les logiciels
4. Savoir mettre en forme des documents
Le traitement de texte
Exercice 13.a
5. L'ergonomie du poste de travail
6. Le clavier et son apprentissage
7. L'approche de l'outil informatique
8. Les applications de base d'un tableur et d'un grapheur

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2094	Version professeur	Prix catalogue..... 21,60 €
Réf. 2095	Version élève	Prix catalogue..... 14,40 €

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Première

Sommaire

L'équipe chargée de l'hébergement

1. L'organisation fonctionnelle
Exercices 1 et 2
2. Les différents profils de postes
3. La fiche de compétence : outil de gestion du personnel
Exercices 3 et 4

L'organisation de l'activité

1. Le contrat hôtelier
Exercice 5
2. Les intermédiaires de ventes
Exercices 6 à 8
3. La réservation
Exercices 9 à 15
4. La segmentation et la connaissance de la clientèle
Exercice 16

5. L'arrivée du client
Exercices 17 et 20
6. Le séjour du client
Exercices 21 et 27
7. La facturation - caisse
Exercices 28 à 39
8. Le courrier client
Exercice 40
9. La lettre commerciale
10. Le tableur
Exercice 41

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7078 Prix..... 21,60 €

Voir compatibilité p 135 à 137



BAC TECHNO hôtellerie Première

par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 21 x 29,7 cm, 120 pages

Mise à jour : 2011

Version professeur : ISBN 978-2-85708-490-7

Version élève : ISBN 978-2-85708-491-4

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2096	Version professeur	Prix catalogue..... 21,60 €
Réf. 2097	Version élève	Prix catalogue..... 14,40 €

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Terminale

Sommaire

La qualité à l'hôtel

1. Définition et objectifs de la qualité
2. Les domaines d'activité concernés par la qualité
3. La mise en œuvre de la qualité
4. Les moyens de contrôle de la qualité
5. La servuction

L'accueil du client

1. L'hôtel de l'Écosse répond par courrier à Monsieur Ulysse
2. L'hôtel de l'Écosse émet une note de service concernant l'arrivée de Monsieur Ulysse
3. Monsieur Ulysse et les 4 P
4. Monsieur Ulysse mis en situation : différents types d'accueil
5. Les papiers à remplir par Monsieur Ulysse
6. Monsieur Ulysse perd son calme
7. Monsieur Ulysse et la technologie de l'accueil

Le service des étages

1. Les caractéristiques de la fonction et la répartition des tâches

2. Les procédures de travail : mise en place des postes de travail et du matériel
3. Les procédures de travail : la chambre à blanc, en recouche, le lit à blanc et le service de la couverture
4. Les procédures de travail : les objets trouvés, la demande de réparation, l'accueil V.I.P.
5. Les procédures de travail : les protocoles d'utilisation des produits d'entretien, leur circuit et les règles d'hygiène - Les produits d'accueil et leur circuit
6. Les procédures de travail : le contrôle et l'inspection de la chambre
7. Le linge et sa gestion : les différents textiles - Le linge à l'hôtel
8. Le linge et sa gestion : évaluation des besoins en linge selon l'activité
9. Le linge et sa gestion : le choix d'une politique d'acquisition et d'entretien du linge
10. La sous-traitance à l'hôtel

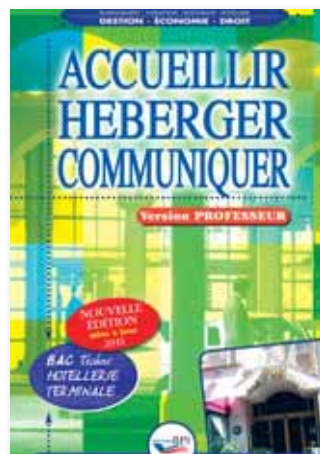
+ Exercices

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7079 Prix..... 21,60 €

Voir compatibilité p 135 à 137



BAC TECHNO hôtellerie Terminale

par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 21 x 29,7 cm, 108 pages

Mise à jour : 2011

Version professeur : ISBN 978-2-85708-492-1

Version élève : ISBN 978-2-85708-493-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2098	Version professeur	Prix catalogue..... 21,60 €
Réf. 2099	Version élève	Prix catalogue..... 14,40 €

PALACE : DU MYTHE À LA RECONNAISSANCE OFFICIELLE



par **Hélène Enhart**
broché, 17 x 24 cm, 88 pages

En ce début de XXI^{ème} siècle, le monde de l'hôtellerie haut de gamme français est en pleine mutation. Porteuse d'emplois et créatrice de richesses, l'hôtellerie française s'attache à moderniser et à développer ses services afin d'améliorer la lisibilité de son offre et d'harmoniser son positionnement à l'international.

Parmi les nouveautés introduites par la réforme du 22 juillet 2009 : la création d'une catégorie cinq étoiles dans le classement hôtelier français.

Mais qu'en est-il des palaces ? Un arrêté de 2010, comble l'absence de reconnaissance officielle de ces quelques hôtels d'exception.

Après l'exposé de repères socio-économiques et réglementaires, cet ouvrage offre un petit tour des nouveaux palaces français dignes héritiers de la Belle époque qui allient tradition et modernité.



Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85-708555-3



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2139 | **Palace : du mythe à la reconnaissance officielle** | Prix catalogue **18 €**

LES OUTILS DU WEB HÔTELIER

HÔTELIERS : DEVEZ-VOUS ACTEURS DU WEB

Sommaire

Préface

Internet ne connaît pas la crise

- I - Quelle en est votre part

Votre site Internet : de la présence à la commercialisation

- I - Votre identité virtuelle
- II - L'architecture générale du site
- III - Protégez votre nom de domaine
- IV - De l'autonomie à la sous-traitance

Le référencement : il s'agit maintenant de se faire repérer

- I - Comment « raisonnent » les moteurs de recherche
- II - Les mots-clés ou réapprendre à faire ses gammes
- III - Les « liens entrants »
- IV - De l'avantage de « Google Adress » ou « Google Local Business »
- V - Référencement naturel ou payant

De l'internaute au prospect : du visiteur au client

- I - Une clientèle virtuelle, des clients virtuels
- II - Client visiteur : de la commercialisation au séjour
- III - Internaute : de la navigation au séjour

Se servir des intermédiaires gratuits et payants : s'adapter à l'évolution, à nos clients, étendre son audience

- I - Des O.T.A.
- II - Les « réseaux sociaux » : est-ce vraiment utile pour un hôtel ?
- III - Facebook et Google+
- IV - Twitter
- V - Pinterest et Instagram
- VI - Il existe de nombreux autres réseaux, non négligeables

Communiquer : du marketing au « e-marketing » (« m-marketing »)

- I - Se lancer tout en blog
- II - Conserver le fil et tisser les relations par sa Newsletter

ANNEXES

Lexique

« Consignes aux webmasters » (d'après Google)

« Informations concernant la création de sites » (d'après Google)

Quelques sites pour assurer un suivi Internet

Bibliographie



par Michel Hartbrot, Thomas Yung et Pierre-Emmanuel Sudres

broché, 17 x 24 cm, 80 pages



Réf. 8138

• LIB (licence 10 ans)..... 29 €

• Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



Éditeur : BPI



Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-554-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

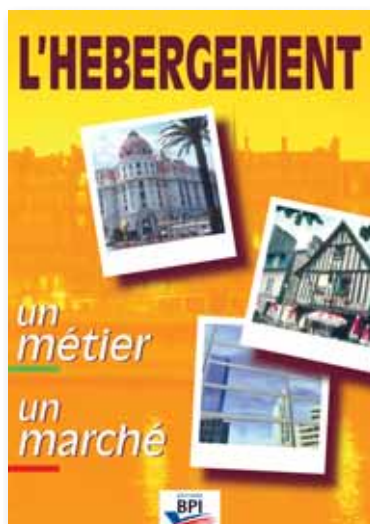
Réf. 2138

Les Outils du web hôtelier

Prix catalogue..... **20 €**

HÉBERGEMENT, UN MÉTIER, UN MARCHÉ

Sommaire



par Michel Hartbrot et
Bruno Leproust
broché, 17 x 21 cm, 284 pages

1^{ère} partie : Connaissance générale de l'hôtellerie

Le marché touristique
Le marché hôtelier

2^{ème} partie : La conception du produit hôtelier

Être hôtelier
Le cadre réglementaire
La conception
De la conception à l'ouverture

3^{ème} partie : La mise en place d'un système d'exploitation

L'organisation interne
La gestion des moyens humains
La sous-traitance des services
Qualité et servuction
La mise en œuvre du service

4^{ème} partie : La commercialisation d'un établissement hôtelier

La clientèle
Les intermédiaires
Le prix
La vente : outils, moyens et
méthodes
Le plan marketing, le plan
d'actions commerciales,
plongement dans le Yield
Management

5^{ème} partie : Le contrôle et le suivi de l'activité

Règles et principes
Ratios et indices de
performance



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7032 Prix..... 31 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2002
ISBN 978-2-85708-239-2

Éditeur : BPI

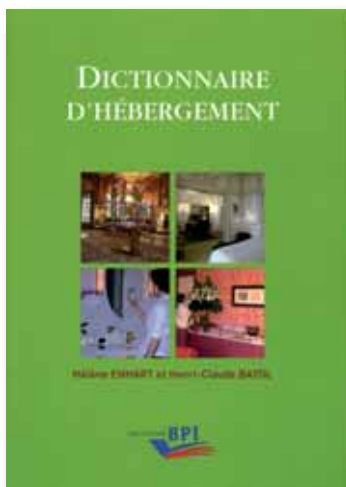
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1136 Hébergement, un métier, un marché

Prix catalogue..... 31 €

DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT



par Hélène Enhart et
Henri-Claude Bayol
broché, 13,5 x 19,5 cm, 264 pages
environ 300 illustrations et 1 300 définitions

PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire



Année de parution : 2009 - ISBN 978-2-85708-456-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2064 Dictionnaire d'hébergement

Prix catalogue..... 25,80 €

ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE

Sommaire

- Avant propos, réflexion pédagogique, mode d'emploi du manuel
- Référentiel Hébergement BTS hôtellerie-restauration
- Déroulement de l'épreuve orale et grilles d'évaluation d'examen

MÉTHODOLOGIE DE L'ORAL THÈME INTRODUCTIF LA GESTION DES CONFLITS : LA COMMUNICATION À L'ÉPREUVE !

- Prolongement thématique : Le dialogue social dans l'entreprise : Climat social et conflits
- Exercices d'application :
 - Réflexions sur des situations conflictuelles au département housekeeping
 - Sujet 1 : Réunion femmes de chambre et réceptionnistes
 - Sujet 2 : Réclamation d'un tour leader

ATELIER 1 : RELATIONS PROFESSIONNELLES AVEC LES CLIENTS, LES PRESCRIPTEURS ET LES FOURNISSEURS

Introduction : Vendre ou l'art de persuader

Thème 1 : NÉGOCIATION COMMERCIALE : CONDUITE DE L'ACTION DE VENTE

- Champ conceptuel : Négociation vente
- Prolongement thématique : Conduite de l'action vente
- Exercices d'application :
 - Sujet 3 : accueillir un client sans réservation
 - Sujet 4 : vente de prestations séminaire
 - Sujet 5 : négociation d'un séjour résidentiel

Thème 2 : TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS

- Champ conceptuel : Traitement des réclamations
- Prolongement thématique : Relations juridiques avec les consommateurs : protection du client et responsabilité de l'hôtelier
- Exercices d'application :
 - Sujet 6 : accueillir un client sans réservation dans un hôtel complet
 - Sujet 7 : réclamation d'un prescripteur
 - Sujet 8 : réclamation d'un client individuel

ATELIER 2 : CONDUITE DE L'ACTIVITÉ HÉBERGEMENT ET ENCADREMENT DE L'ÉQUIPE

Introduction : Le management de l'équipe

Thème 1 : RECRUTER

- Champ conceptuel : Le recrutement
- Prolongement thématique : Emploi et conditions de travail en hôtellerie-restauration
- Exercices d'application :
 - Sujet 9 : Recrutement d'un équipier
 - Sujet 10 : Recrutement d'une première femme de chambre
 - Sujet 11 : Recrutement d'un night auditor

Thème 2 : FORMER

- Champ conceptuel : La formation
- Prolongement thématique : La formation professionnelle
- Exercices d'application :
 - Sujet 12 : Formation d'un employé à l'accueil VIP
 - Sujet 13 : Formation à la saisie informatique de l'arrivée de groupe
 - Sujet 14 : Formation d'une femme de chambre à la technique du lit à blanc

Thème 3 : ANIMER

- Champ conceptuel et prolongement thématique : L'animation de réunions
- Exercices d'application :
 - Sujet 15 : Conduite de réunion avec l'équipe de réception (carte de fidélité)
 - Sujet 16 : Conduite de réunion avec l'équipe des étages (règles d'hygiène)
 - Sujet 17 : Animation d'une réunion du personnel de réception (certification hotelcert®)

Thème 4 : CONTRÔLER - ÉVALUER

- Champ conceptuel : Contrôle et évaluation dans l'entreprise
- Prolongement thématique : L'adaptation aux contraintes de gestion
- Exercices d'application :
 - Sujet 18 : Contrôle-évaluation de la procédure du service de la couverture
 - Sujet 19 : Contrôle-évaluation de la procédure d'encaissement des chèques de voyages
 - Sujet 20 : Formation à l'autocontrôle

Savoir-faire :
Fiches méthodologiques

Éditeur : BPI



HÉBERGEMENT - BTS Hôtellerie- Restauration

par Henri-Claude Bayol et
Hélène Enhart

broché - 21 x 29,7 cm - 232 pages

L'hébergement et la communication professionnelle aux épreuves orales du BTS H.R. Option A (mercatique et gestion hôtelière).



Année de parution : 2008

Le manuel :
ISBN 978-2-85708-445-7

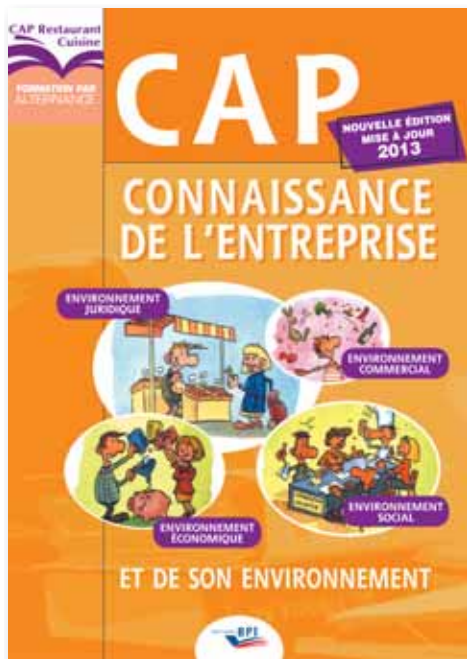
Le corrigé :
ISBN 978-2-85708-452-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1765	Animation d'une équipe	Prix catalogue.....	31,10 €
Réf. 2062	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	7,70 €

CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT



CAP

par **Christiane Balanger**

broché, 21 x 29,7 cm, 164 pages,
entièrement illustré en couleurs



Réf. 8124

• **LIB (licence 10 ans)..... 29 €**

• **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).



Dans le corrigé
compléments pouvant intéresser les enseignants.

Année de parution : 2013

Le manuel : ISBN 978-2-85708-516-4

Le corrigé : 3435430021337



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2124

**CAP Connaissance de l'entreprise
et de son environnement**

Prix catalogue..... **17 €**

Réf. 2133

Le corrigé en CD-Rom - pas de remise

Prix catalogue..... **7,10 €**

Sommaire

PARTIE I **ENVIRONNEMENT** **JURIDIQUE**

Les personnes physiques et
les personnes morales
Le statut juridique de
l'entreprise
Le commerçant - L'artisan

PARTIE II **ENVIRONNEMENT** **ÉCONOMIQUE**

Les ménages
Les revenus des ménages
Les prélèvements sociaux et
les impôts
Le revenu disponible
Les dépenses des ménages - la
consommation
L'épargne des ménages
La protection des
consommateurs

PARTIE III **ENVIRONNEMENT** **COMMERCIAL**

Le rôle de l'entreprise
L'entreprise et ses partenaires
La gestion des stocks
La fiche de stocks

La commande
La livraison
La facture fournisseur
La fiche technique
La note
Les règlements
Les règlements en espèces
Le chèque bancaire
Les cartes bancaires
Les titres restaurant
Les chèques-vacances
L'analyse des ventes

PARTIE IV **ENVIRONNEMENT SOCIAL**

La convention collective
Le contrat de travail
Le contrat de travail à durée
indéterminée
Le contrat de travail à durée
déterminée
Le contrat de travail saisonnier -
Les extras
Le Titre Emploi Service
Entreprise
La durée du travail
Les congés payés
La rémunération du travail
L'arrêt du contrat de travail



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7095 Prix..... **17 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

GESTION APPLIQUÉE BAC PRO SECONDE

Sommaire

A - LES ENTREPRISES

- 1 • La définition, les finalités et les objectifs de l'entreprise
 - 2 • La classification économique des entreprises
 - 3 • La classification juridique des entreprises
- QCM et exercices de synthèse
- 4 • Les entreprises du secteur de la restauration
 - 5 • La structure, les fonctions et les services d'une entreprise de restauration
 - 6 • La dimension sociétale et environnementale de l'entreprise de restauration
- QCM et exercices de synthèse

B - L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE

- 1 • Les sources du droit international
 - 2 • Les sources du droit national
- QCM et exercices de synthèse
- 3 • Les conventions collectives
 - 4 • Le règlement intérieur
 - 5 • La responsabilité civile et pénale
- QCM et exercices de synthèse

C - LA COMMUNICATION DANS L'ENTREPRISE

- 1 • Les enjeux de la communication interne
 - 2 • Les canaux et les techniques de communication
 - 3 • La rédaction et la diffusion de messages
 - 4 • La liberté d'expression dans l'entreprise
- QCM et exercices de synthèse

D - LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT

- 1 • Le choix des fournisseurs
 - 2 • Le calcul des quantités à commander
 - 3 • La gestion des stocks
- QCM et exercices de synthèse
- 4 • La commande
 - 5 • La livraison
 - 6 • La facture fournisseur, la TVA, les réductions
- QCM et exercices de synthèse



BAC PRO 3 ans

par **Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé**

broché, 21 x 29,7 cm, 152 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7083 Prix..... **21,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2011
Le livre : ISBN 978-2-85708-496-9
Le corrigé : 3435430021139

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2102	Gestion Appliquée Seconde - Bac Pro 3 ans	Prix catalogue..... 21,60 €
Réf. 2113	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 8,10 €



BAC PRO 3 ans

par **Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé**

broché, 21 x 29,7 cm, 120 pages

Année de parution : 2012
Le livre : ISBN 978-2-85708-502-7
Le corrigé : 3435430021153

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2108	Gestion Appliquée Première - Bac Pro 3 ans	Prix catalogue.....	21,60 €
Réf. 2115	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	8,10 €

GESTION APPLIQUÉE BAC PRO PREMIÈRE

Sommaire

A - LES SALARIÉS DANS L'ENTREPRISE DE RESTAURATION

- 1 • La durée du travail et les congés
- 2 • La rémunération du personnel QCM et exercices de synthèse
- 3 • L'embauche du salarié
- 4 • Les contrats de travail QCM et exercices de synthèse
- 5 • Les syndicats
- 6 • La représentation des salariés QCM et exercices de synthèse
- 7 • La gestion des absences
- 8 • La gestion des conflits
- 9 • La rupture du contrat de travail QCM et exercices de synthèse

B - LA FIXATION DU PRIX DE VENTE, L'ANALYSE DE LA CARTE, L'OBSERVATION ET L'ANALYSE DES VENTES

- 1 • La fixation du prix de vente
- 2 • L'analyse de la carte QCM et exercices de synthèse
- 3 • L'observation et l'analyse des ventes QCM et exercices de synthèse

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7084 Prix..... **21,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



GESTION APPLIQUÉE BAC PRO TERMINALE

Sommaire

L'ACQUISITION ET LA GESTION DES MOYENS DE PRODUCTION

- 1 • L'acquisition des moyens de production : l'investissement
- 2 • La gestion des moyens de production : coût et productivité
- 3 • Le financement des investissements
- 4 • La croissance de l'entreprise QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)

LE CONTRÔLE DES PERFORMANCES D'UN RESTAURANT

- 1 • Du compte de résultat au tableau de bord
- 2 • Le calcul du seuil de rentabilité
- 3 • Les prévisions et le reporting QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)



Applications tableur
(fichiers à télécharger)

LE CONTRÔLE DES COÛTS PRINCIPAUX D'UN RESTAURANT

- 1 • Le contrôle nourriture et boissons QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)
- 2 • Le contrôle des charges de personnel QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)

LA FORMATION

- 1 • Les différentes voies de formation initiale
- 2 • L'encadrement de la formation en entreprise QCM et exercices de synthèse
- 3 • Le suivi de la formation initiale
- 4 • La formation continue des salariés QCM et exercices de synthèse



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7091 Prix..... **21,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



BAC PRO 3 ans

par **Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé**

broché, 21 x 29,7 cm, 116 pages

Année de parution : 2013
Le livre : ISBN 978-2-85708-512-6
Le corrigé : 3435430021306

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2120	Gestion Appliquée Terminale - Bac Pro 3 ans	Prix catalogue.....	21,60 €
Réf. 2130	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	8,10 €

MERCATIQUE BAC PRO

CUISINE - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Sommaire

OBSERVER LE MARCHÉ

- 1 - La diversification de l'offre
- 2 - La clientèle

COMMUNIQUER

- 3 - La communication commerciale
- 4 - Les techniques promotionnelles
- 5 - Les événements commerciaux
- 6 - La mercatique après-vente

Test 1

VENDRE

- 7 - Le merchandising (merchandising)
- 8 - Les différentes méthodes et techniques de vente
- 9 - L'entretien téléphonique : prendre une réservation
- 10 - La prise de contact
- 11 - L'identification des besoins et des attentes du client
- 12 - L'argumentation et la reformulation
- 13 - Le traitement des objections

ÉVALUER

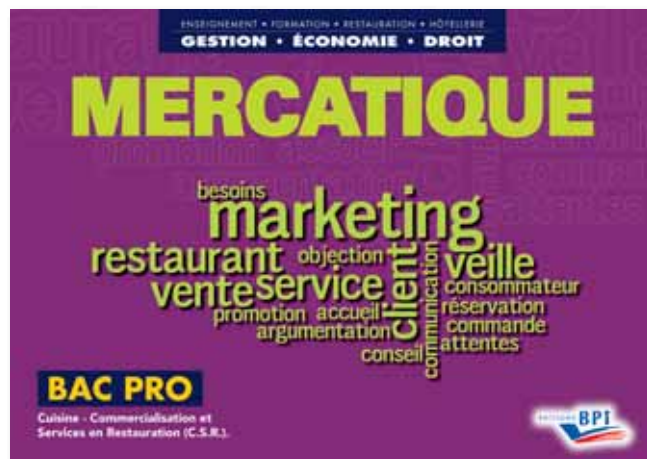
- 14 - La satisfaction de la clientèle

Test 2

Fiche méthodologie : comment synthétiser des informations sous la forme d'une carte mentale ?

En noir : les thèmes de la spécialité Commercialisation et Services en Restauration.

En violet : les thèmes communs aux spécialités Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration.



BAC PRO 3 ans

par Colette Geneste

broché, 29,7 x 21 cm, 72 pages

* Vidéos réalisées dans diverses entreprises : le Chateaubriand et le Dauphin (Paris XI^{ème}), Raphaël (Paris XVI^{ème}), Elilor (Illy, Lina's), Exki...

GESTION



Éditeur : BPI

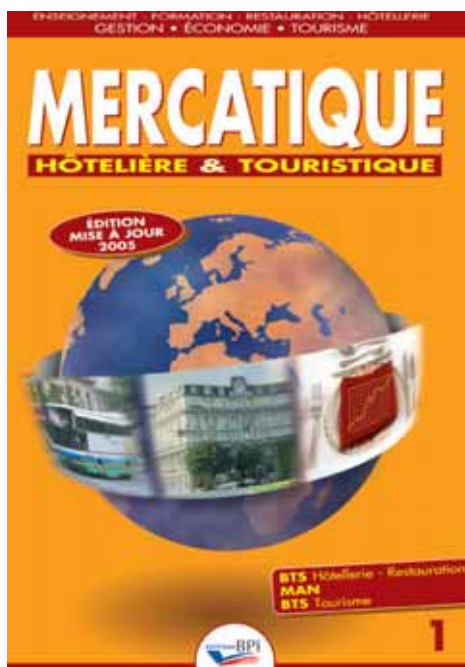
Année de parution : 2012
Dossier élève :
ISBN 978-2-85708-504-1
Guide du professeur :
ISBN 978-2-85708-510-2

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2110	Dossier élève + DVD-Rom inclus	Prix catalogue.....	22 €
Réf. 2118	Guide du professeur + DVD-Rom inclus	Prix catalogue.....	22 €

MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE



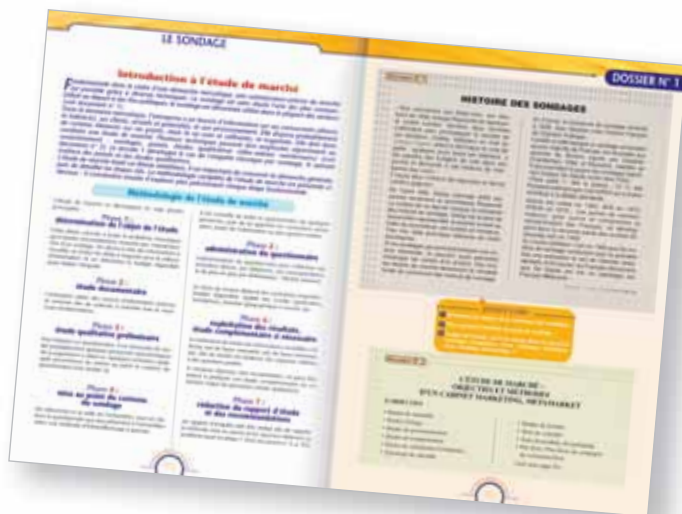
BTS Hôtellerie- restauration et BTS Tourisme 1^{ère} année

par Corinne Van der Yeught
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7051 Prix.....28,30 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Mise à jour : 2005
Le manuel : ISBN 2 85708-412-9
Le corrigé : ISBN 2 85708-417-X



Éditeur : BPI

Sommaire

AVANT-PROPOS ET REMERCIEMENTS

CHAPITRE N° 1 :

LA DÉMARCHE MERCATIQUE

Dossier N°1 : Le concept mercatique et son évolution

Dossier N°2 : La stratégie mercatique

Dossier N°3 : Les principaux choix stratégiques

CHAPITRE N° 2 :

LA CONNAISSANCE DU MARCHÉ

Dossier N°1 : Le marché de l'entreprise

Dossier N°2 : La connaissance du consommateur

CHAPITRE N° 3 :

LES TECHNIQUES D'ÉTUDE DE MARCHÉ INTRODUCTION À L'ÉTUDE DE MARCHÉ

Dossier N° 1 : Le sondage

Dossier N° 2 : Les autres techniques d'études de marché : panels et études qualitatives

CHAPITRE N° 4 :

LE SERVICE ET LA SERVUCION

Dossier N° 1 : Le système de servuction

Dossier N° 2 : La gestion de la participation client

Dossier N° 3 : La gestion du personnel en contact

Dossier N° 4 : La gestion des supports physiques

Conclusion générale

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1995 | Le manuel 1^{ère} année

Prix catalogue.....28,30 €

Réf. 1999 | Le corrigé en CD-Rom - pas de remise

Prix catalogue.....8,70 €

MERCATIQUE

HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE

Sommaire

CHAPITRE N° 1 :

LA VARIABLE PRODUIT

Dossier 1 : La notion de produit dans l'optique mercatique

Dossier 2 : Le cycle de vie du produit

Dossier 3 : Les éléments clés de la politique du produit

Dossier 4 : Les stratégies mercatiques fondées sur le produit : qualité et innovation

CHAPITRE N° 2 :

LA VARIABLE PRIX

Dossier 1 : Les méthodes de fixation du prix

Dossier 2 : Les stratégies mercatiques fondées sur le prix

CHAPITRE N° 3 :

LA VARIABLE DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION

Dossier 1 : Les principaux choix d'organisation de la distribution en hôtellerie-restauration-tourisme

Dossier 2 : Les méthodes de vente et la commercialisation

Dossier 3 : Le point de vente

Dossier 4 : Le réseau de distribution

CHAPITRE N° 4 :

LA NÉGOCIATION COMMERCIALE

Dossier 1 : Les caractéristiques de la négociation commerciale

Dossier 2 : Préparer la négociation commerciale

Dossier 3 : Les étapes de la négociation commerciale

CHAPITRE N° 5 :

LA VARIABLE COMMUNICATION

Dossier 1 : Le monde de la publicité, principaux intervenants et médias

Dossier 2 : La stratégie de communication

Dossier 3 : La promotion des ventes

Dossier 4 : La mercatique directe

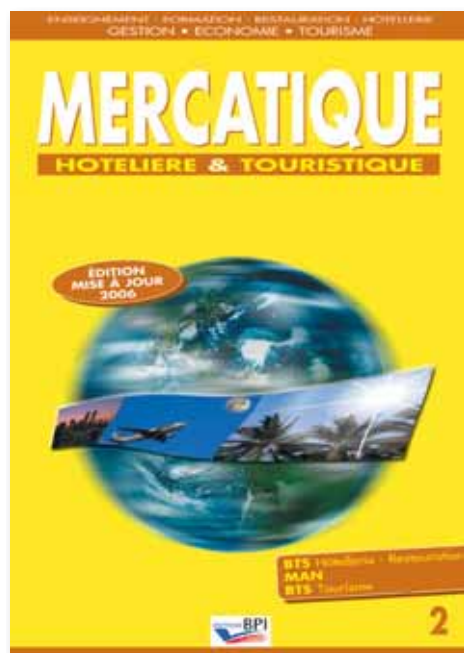
CHAPITRE N° 6 :

LA MERCATIQUE INTERNATIONALE

Dossier 1 : les particularités de l'étude de marché à l'export

Dossier 2 : Prospecter à l'Etranger

Conclusion générale



BTS Hôtellerie-restauration et BTS Tourisme 2^{ème} année

par **Corinne Van der Yeught**

broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7052 Prix..... **30,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI



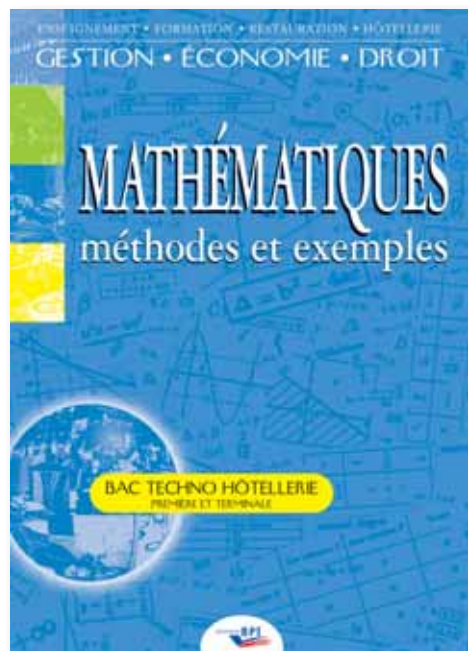
Année de parution : 2006
Le manuel : ISBN 2 85708-438-2
Le corrigé : ISBN 2 85708-440-4

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2059	Le manuel 2^{ème} année	Prix catalogue..... 30,80 €
Réf. 2060	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 9,60 €

MATHÉMATIQUES MÉTHODES ET EXEMPLES



Bac Techno Hôtellerie, Première et Terminale

par Michel Charrier

broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

Sommaire

1. Méthode des points moyens dite de "Mayer"

- 1.1 Méthode de recherche d'une équation de droite
- 1.2 La méthode des points moyens ou méthode de Mayer, exemple corrigé
- 1.3 Un autre exemple corrigé
- 1.4 Exercices

2. Programmation linéaire graphique : méthode et exemples

- 2.1 Définitions et exemples
- 2.2 Programmation linéaire à deux variables, méthode de résolution graphique
- 2.3 Exercices

3. Le calcul des Probabilités

- 3.1 Le vocabulaire des événements
- 3.2 Probabilités
- 3.3 Exemples
- 3.4 Problèmes corrigés de Btn
- 3.5 Exercices

4. Le second degré : méthodes

- 4.1 Révisions du collège : le premier degré
- 4.2 Équation du second degré
- 4.3 Trinôme du second degré
- 4.4 Énoncés sur le second degré
- 4.5 Corrigés
- 4.6 Btn septembre 2002 aménagé
- 4.7 Autre exemple de Btn
- 4.8 Exercices

5. Fonctions numériques de la variable réelle : fonctions polynômes

- 5.1 Généralités et Méthodes graphiques
- 5.2 Théorèmes utiles pour l'étude d'une fonction (polynôme ou autre fonction)
- 5.3 Exemples corrigés
- 5.4 Exercices

6. Notions simples sur les limites de fonctions

- 6.1 Limite infinie d'une fonction polynôme
- 6.2 Limite quand x tend vers $+$ ou $-$ l'infini de la fonction $f : x \mapsto f(x) = \frac{1}{x}$
- 6.3 Autres limites
- 6.4 Exercices directs
- 6.5 Exercices

7. Primitives d'une fonction continue sur un intervalle

- 7.1 Définitions et notations
- 7.2 Tableau admis des primitives usuelles
- 7.3 Exemples d'utilisation des primitives. Notation intégrale. Aires
- 7.4 Exercices

8. Fonctions rationnelles

- 8.1 Généralités
- 8.2 Un exemple complet

- 8.3 Btn 2001 Polynésie
- 8.4 Exercices

9. La fonction Logarithme Népérien

- 9.1 Définitions, propriétés fonctionnelles
- 9.2 Compléments sur les Logarithmes Népériens
- 9.3 Exemples corrigés
- 9.4 Exercices

10. La fonction Exponentielle

- 10.1 Présentation et définition
- 10.2 Dérivation, limites, tableau de variations et courbes représentatives
- 10.3 Exemple de croissance exponentielle
- 10.4 Un énoncé de Btn corrigé
- 10.5 Exercices

11. Les suites numériques

- 11.1 Généralités et notations
- 11.2 Les suites arithmétiques
- 11.3 Les suites géométriques
- 11.4 Comparaison et représentation graphique de deux suites
- 11.5 Étude de l'évolution d'un chiffre d'affaires
- 11.6 Exercices

12. Statistiques descriptives à une variable

- 12.1 Définitions et notations
- 12.2 Variable continue
- 12.3 Médiane, Quartiles et Déciles
- 12.4 Exercices

13. Méthodes de révisions pour le baccalauréat

- 13.1 La méthode des points moyens (de Mayer)
- 13.2 La programmation linéaire graphique à deux variables
- 13.3 Le calcul des probabilités
- 13.4 Le premier degré et le second degré
- 13.5 Fonctions numériques
- 13.6 La fonction Logarithme Népérien
- 13.7 La fonction exponentielle
- 13.8 Suites numériques
- 13.9 Statistiques descriptives à une variable

A. Exercices sur le Chapitre 1

B. Exercices sur le Chapitre 2

C. Exercices sur le Chapitre 3

D. Exercices sur le Chapitre 4

E. Exercices sur les Chapitres 5, 6, 7, 8

F. Exercices sur les Chapitres 9, 10

G. Exercices sur le Chapitre 11

H. Exercices sur le Chapitre 12

I. Btn hôtellerie juin 2004 et programmes TI 82



Année de parution : 2005
ISBN 2 85708-406-4

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1786

Mathématiques méthodes et exemples
avec CD des corrigés des exercices (version Acrobat reader 6)

Prix catalogue.....**23,50 €**

ÉCONOMIE ET DROIT

DOSSIERS D'ACTIVITÉ

Sommaire

I ÉCONOMIE

MODULE D'ACTIVITÉ 1 : LES ÉCHANGES INTERNATIONAUX ET LE TOURISME

- 1 : Qu'est-ce que l'échange international ?
- 2 : Le rôle des firmes multinationales
- 3 : Le tourisme international
- 4 : La mesure des échanges internationaux
- 5 : Les systèmes de change
- 6 : Le tourisme et le change
- 7 : L'organisation des échanges internationaux

MODULE D'ACTIVITÉ 2 : LE DÉVELOPPEMENT ET LE TOURISME

- 1 : La notion de développement et la modification des structures
- 2 : Les inégalités du développement, les apports du tourisme au développement
- 3 : Fluctuations et cycles économiques

MODULE D'ACTIVITÉ 3 : LES POLITIQUES ÉCONOMIQUES

- 1 : Qu'est-ce que la politique économique ?
- 2 : Les politiques de l'emploi

- 3 : Les politiques de prix
- 4 : Les politiques du commerce extérieur

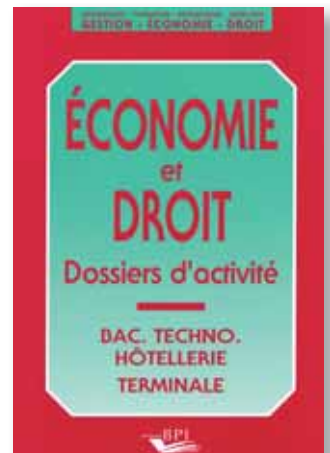
II DROIT

MODULE D'ACTIVITÉ 1 : DROIT DU TRAVAIL APPLIQUÉ AUX CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS

- 1 : Rappels sur la réglementation du travail dans les CHR
- 2 : Les congés payés dans les CHR
- 3 : La protection sociale
- 4 : La rupture du contrat de travail
- 5 : Les litiges individuels : Le Conseil de prud'hommes
- 6 : Le chômage
- 7 : Les relations collectives du travail

MODULE D'ACTIVITÉ 2 : L'EXTINCTION DES OBLIGATIONS ET LES GARANTIES DES CRÉANCIERS

- 1 : Les différents modes d'extinction des obligations
- 2 : Les diverses garanties des créanciers : caractéristiques propres, classifications
- 3 : L'entreprise en difficulté



Bac techno hôtellerie terminale

par J.J. Cariou et F. Rey
broché, 21 x 29,7 cm,
136 pages

Année de parution : 1998
ISBN 2 85708-234-7

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1684	Économie et droit - dossiers d'activité	Prix catalogue..... 19,20 €
-----------	-----------------------------------------	------------------------------------

GESTION HÔTELIÈRE

1ÈRE PARTIE : GESTION DE L'OUTIL DE PRODUCTION

- 1 : Les moyens de production
- 2 : Les modes d'obtention
- 3 : Les coûts d'utilisation des moyens de production

2ÈME PARTIE : LES DOCUMENTS DE SYNTHÈSE DU PLAN COMPTABLE

- 4 : Les travaux d'inventaire
- 5 : Le compte de résultat et le bilan
- 6 : L'annexe aux comptes annuels

3ÈME PARTIE : L'ANALYSE DU RÉSULTAT

- 7 : Les soldes intermédiaires de gestion
- 8 : La répartition de la valeur ajoutée
- 9 : Les principaux coûts en hôtellerie - restauration et leur contrôle
- 10 : Tableaux de bord, tableau de gestion

4ÈME PARTIE : LA GESTION PRÉVISIONNELLE

- 11 : Le compte de résultat prévisionnel
- 12 : Le seuil de rentabilité
- 13 : Le budget de trésorerie
- 14 : Création d'entreprise et prévision

Petit dictionnaire de gestion
Document de travail

Bac Techno Hôtellerie Terminale

par Martine Leurion,
Thierry Lautard,
Jean-Jacques Cariou

broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages



Année de parution : 2003
Le manuel : ISBN 2 85708-393-9
Le corrigé : ISBN 2 85708-383-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1989	Gestion hôtelière TERMINALE	Prix catalogue..... 21,40 €
Réf. 1773	Le corrigé (Term.) en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 9,60 €

TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION

COMPTABILITÉ, FISCALITÉ, CONTRÔLE DE GESTION



BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année

par Jean-Claude OULÉ

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

• Barèmes sociaux et réglementation du Travail au 1^{er} janvier 2015

Année de parution : 2000

Mise à jour : 2003

Le manuel : ISBN 2 85708-391-2

Le corrigé : 2435430019885

Les TP : Année de parution : 2001

ISBN 2 85708-308-4

Le corrigé : Année de parution : 2001

ISBN 2 85708-309-2

Sommaire

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION

1. Gestion et management
2. La démarche générale du manager (décideur)
3. L'importance de l'information
4. La formation aux techniques et moyens de gestion en B.T.S. hôtellerie restauration

2. ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET INFORMATIQUE DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE

1. L'information et son traitement
2. L'ordinateur, moyen de stockage, de traitement et de communication de l'information
3. La démarche informatique

3. LE SYSTÈME D'INFORMATION COMPTABLE DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE

1. Intérêt et fonctionnement du système comptable
 1. Le but de la comptabilité : représenter le patrimoine et calculer le résultat de l'entreprise
 2. Le fonctionnement de la comptabilité
2. La TVA en hôtellerie restauration
 1. La TVA est un impôt sur la consommation collecté par l'entreprise
 2. Les taux et les bases de la TVA
 3. Les difficultés particulières de la TVA en hôtellerie restauration
 4. La déclaration de TVA
3. Les achats et les règlements : comptabilisation et initiation au contrôle nourriture et boissons
 1. Les achats en hôtellerie restauration
 2. L'organisation administrative des achats
 3. La comptabilisation des achats
 4. Initiation au contrôle nourriture et boissons
 5. Le règlement des achats
4. Les ventes, les encaissements et le contrôle des opérations de trésorerie

1. La procédure "ventes"
2. Contrôle et comptabilisation des ventes et des encaissements
3. Les statistiques de ventes et de fréquentation
4. Le contrôle des opérations de trésorerie
5. La paye en hôtellerie restauration
 1. La détermination du salaire brut
 2. Les cotisations sociales
 3. La rémunération au "fixe"
 4. La rémunération au "pourcentage"
6. Les travaux de fin d'exercice
 1. L'amortissement des immobilisations
 2. Les provisions
 3. La régularisation des charges
 4. L'acquisition et la cession des immobilisations
 5. L'impôt sur les sociétés
 6. Les comptes annuels : bilan, compte de résultat et annexe

4. LE SYSTÈME D'INFORMATION GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE

1. Les soldes intermédiaires de gestion
 1. La présentation des soldes intermédiaires de gestion
 2. L'interprétation des soldes intermédiaires de gestion
2. La présentation des résultats dans les entreprises hôtelières
 1. Pourquoi une présentation particulière des résultats ?
 2. Le tableau de bord d'un restaurant
 3. Le tableau de bord d'un hôtel restaurant (établissement de petite et moyenne importance)
 4. La présentation des résultats dans les grands établissements hôteliers : le "uniform system of accounts for hotels"
 5. Le tableau de bord mensuel
3. Charges variables et charges fixes : seuil de rentabilité et conséquences pour la gestion
 1. Le compte d'exploitation différentiel
 2. Charges variables et charges fixes : conséquences pour la gestion de l'entreprise

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1951	Le manuel	Prix catalogue.....	24,60 €
Réf. 1988	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	7,20 €
Réf. 1954	Les TP	Prix catalogue.....	21,70 €
Réf. 1955	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	9,60 €

TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION

CONTRÔLE DE GESTION ET GESTION FINANCIÈRE

Sommaire

INTRODUCTION GÉNÉRALE

1. La notion de performance
2. Le cercle vertueux de la performance

PREMIÈRE PARTIE :

LE CONTRÔLE DES PERFORMANCES OPÉRATIONNELLES (OPTION A ET B)

Chapitre 1 – Les prévisions d'exploitation et le contrôle des résultats (Contrôle budgétaire)

- 1 - Pourquoi faire des prévisions ?
 - A - Un système de prévision d'activité efficace est un facteur important d'amélioration des performances
 - B - Le contrôle budgétaire favorise l'apprentissage du fonctionnement de l'entreprise
 - C - Le contrôle budgétaire est indissociable de la direction par objectif (DPO)
- 2 - La prévision des ventes
 - A - La prévision des ventes pour organiser l'activité à court terme
 - B - La prévision des ventes pour planifier l'activité annuelle : le budget des ventes
- 3 - La prévision des charges
 - A - La prévision des coûts d'occupation
 - B - Les prévisions des coûts d'occupation
 - C - Les prévisions de charges de personnel
- 4 - La présentation des résultats mensuels (reporting) et l'analyse des écarts
 - A - La représentation des résultats mensuels
 - B - L'analyse des écarts

Chapitre 2 : Le contrôle des performances opérationnelles

- 1 - L'analyse des ventes
 - A - L'analyse des ventes en restauration
 - B - L'analyse des ventes en hôtellerie
- 2 - Le contrôle nourriture et boissons
 - A - Principes généraux du contrôle nourriture et boissons. Le repérage des flux de denrées et la mise en place des documents de traçabilité (contrôle matériel)
 - B - Les procédures de contrôle nourriture et boissons basées sur le calcul régulier du ratio
 - C - Le contrôle nourriture et boissons dans les établissements utilisant des fiches de stock
 - D - L'utilisation de logiciels de gestion de la restauration
- 3 - La fixation des prix en hôtellerie et restauration
 - A - Le prix : une décision stratégique
 - B - Le prix : une décision opérationnelle
- 4 - L'analyse des charges de personnel
 - A - Les composantes du coût du travail
 - B - L'analyse des charges de personnel
 - C - Les mesures de la productivité du travail

- 5 - L'analyse des frais généraux
 - A - Le contrôle des frais généraux par les normes
 - B - L'audit des frais généraux
 - C - La taxe professionnelle
- 6 - Les indicateurs de rentabilité
 - A - Quels objectifs de rentabilité financière ?
 - B - L'origine de la rentabilité financière
 - C - La capacité d'autofinancement : mesure des ressources financières créées par l'activité de l'entreprise

DEUXIÈME PARTIE :

LE CONTRÔLE DES PERFORMANCES FINANCIÈRES (OPTION A)

Introduction

La performance financière
Le bilan, image de la situation financière de l'entreprise

Chapitre 1- Les prévisions financières

- 1 - Les prévisions financières à moyen et long terme : moyens de financement des investissements et plan de financement
 - A - Les moyens de financement des investissements et du fond de roulement et les relations avec les organismes financiers
 - B - Le plan de financement : synthèse des prévisions financières à long terme
- 2 - Les prévisions financières à court terme : la gestion de trésorerie et le budget de trésorerie
 - A - L'objectif de la gestion de trésorerie et les facteurs agissant sur le niveau de trésorerie
 - B - La gestion du besoin en fonds de roulement
 - C - Le budget de trésorerie
 - D - Les relations avec les banques

Chapitre 2 : L'analyse de la situation financière

- 1 - La présentation fonctionnelle du bilan
 - A - Du bilan comptable au bilan fonctionnel
 - B - Les biens financés par crédit-bail
 - C - Les ratios associés au calcul des capitaux engagés
- 3 - Le tableau de financement

TROISIÈME PARTIE :

LES ASPECTS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS DE LA CRÉATION D'ENTREPRISE (OPTIONS A ET B)

- 1 - La création d'entreprise en chiffres
- 2 - Les facteurs agissant sur la réussite des entreprises nouvelles
- 3 - Le processus de création
 - L'idée
 - De l'idée au projet : le plan d'affaires (business plan)
 - Où s'adresser ?
- 4 - Un exemple de dossier de préparation d'une création d'entreprise

Éditeur : BPI



BTS Hôtellerie-Restaurant 2^{ème} année

par Jean-Claude OULÉ
broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages



Le CD-Rom contenant 21 fichiers Microsoft Excel permet l'utilisation de l'informatique pour les séances 2 à 22. Les indications (feuille, tableau) renvoient aux fichiers du CD-Rom.

Le manuel :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-328-9
Le corrigé du manuel :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-354-8

Les TP : Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-327-0
Le corrigé des TP :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-334-3



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1964	Le manuel	Prix catalogue.....	25,80 €
Réf. 1975	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	9,60 €
Réf. 1963	Les TP avec les 3 TP supplémentaires	Prix catalogue.....	26,80 €
Réf. 1968	Le corrigé des TP en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....	9,60 €
Réf. 7009	Le CD-Rom d'utilisation des fichiers - pas de remise	Prix catalogue.....	5,70 €



Bac Techno Hôtellerie Première

par Jean-Jacques Cariou
et Florent Rey

broché - 21 x 29,7 cm
128 pages

CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

Sommaire

Cas 1 : Le système d'informations comptables
Cas 2 : Le système d'informations comptables
Cas 3 : Le système d'informations comptables
Cas 4 : Le système d'informations comptables
Cas 5 : Le système d'informations comptables
Cas 6 : Le système d'informations comptables
Cas 7 : La connaissance et l'évaluation du marché : le secteur
Cas 8 : La connaissance et l'évaluation du marché : l'évolution des besoins
Cas 9 : La connaissance et l'évaluation du marché : divers types de clientèles
Cas 10 : La connaissance et l'évaluation du marché : la concurrence
Cas 11 : La connaissance et l'évaluation du marché : la concurrence
Cas 12 : La connaissance et l'évaluation du marché : l'évolution du produit
Cas 13 : L'action sur le marché : le prix
Cas 14 : L'équilibre de la carte : les principes d'Omnes
Cas 15 : L'action sur le marché : la communication
Cas 16 : La T.V.A sur les ventes
Cas 17 : T.V.A et services
Cas 18 : Facturation et encaissement
Cas 19 : Facturation des ventes, encaissement et comptabilisation
Cas 20 : Choix d'un fournisseur

Cas 21 : Circulation et vérification des documents commerciaux
Cas 22 : Tenue de fiches de stocks
Cas 23 : Factures d'achats et enregistrements
Cas 24 : Factures d'achats et enregistrements
Cas 25 : Modes de paiement et incidences
Cas 26 : La T.V.A
Cas 27 : Les différentes formes de rémunération du personnel
Cas 28 : Les coûts salariaux
Cas 29 : Le travail intérimaire
Cas 30 : Cas de synthèse
Cas 31 : Cas de synthèse

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7058 Prix 23 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2001
Le manuel : ISBN 2 85708-303-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-361-0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1732	Cas pratiques de gestion hôtelière	Prix catalogue..... 23 €
Réf. 1757	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 9,40 €



Bac Techno Hôtellerie Terminale

par Florent Rey

broché - 21 x 29,7 cm
60 pages chacun

CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

Sommaire

Cas 1 : Dossier de révision première
Cas 2 : Dossier de révision première
Cas 3 : Amortissements des immobilisations
Cas 4 : Amortissements et cessions des immobilisations
Cas 5 : Modes et choix de financement des opérations d'investissement
Cas 6 : Travaux d'inventaire et incidences sur les documents de synthèse
Cas 7 : Travaux d'inventaire
Cas 8 : Travaux d'inventaire
Cas 9 : Compte de résultat et bilan
Cas 10 : Travaux d'inventaire et bilan et compte de résultat
Cas 11 : Soldes intermédiaires de gestion
Cas 12 : Soldes intermédiaires de gestion
Cas 13 : Soldes intermédiaires de gestion
Cas 14 : Valeur ajoutée
Cas 15 : Indicateurs commerciaux
Cas 16 : Le seuil de rentabilité
Cas 17 : Le seuil de rentabilité
Cas 18 : Fiche technique
Cas 19 : Fiche technique
Cas 20 : Tableau de gestion par secteur d'activité
Cas 21 : Tableau de gestion

Cas 22 : Tableau de gestion
Cas 23 : Tableau de gestion
Cas 24 : Autre tableau de gestion
Cas 25 : Budgets (consommations, charges de personnel, ...)
Cas 26 : Budget de trésorerie
Cas 27 : Compte de résultat prévisionnel
Cas 28 : Compte de résultat prévisionnel et budget de trésorerie
Cas 29 : Synthèse des différentes prévisions dans le cadre de la création d'entreprise (restaurant)
Cas 30 : Synthèse des différentes prévisions dans le cadre de la création d'entreprise (hôtel-restaurant)

Année de parution : 2002
14 premiers cas de gestion : ISBN 2 85708-321-1
Le corrigé des 14 premiers cas : ISBN 2 85708-323-8
Cas suivants : ISBN 2 85708-322-X
Le corrigé des cas suivants : ISBN 2 85708-324-6

Éditeur : BPI

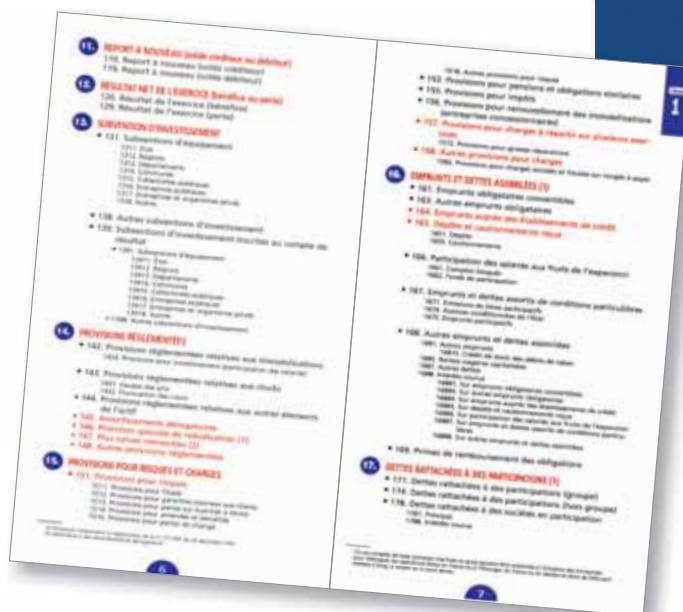
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1958	Cas pratiques 1 ^{ers} cas	Prix catalogue..... 11,90 €
Réf. 1959	Le corrigé des 1 ^{ers} cas en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 7,60 €
Réf. 1960	Cas pratiques 2 ^{èmes} cas	Prix catalogue..... 11,90 €
Réf. 1961	Le corrigé des 2 ^{èmes} cas en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 7,60 €

PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

D'un format pratique (13 x 22 cm), ce petit livret (48 pages), avec onglets et en couleur, est un instrument de travail indispensable pour les travaux de comptabilité et de synthèse de gestion en hôtellerie-restauration.



PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

PLAN DE COMPTES

Mise à jour au 1^{er} février 2012

Document autorisé aux examens et concours de l'enseignement hôtelier
(Note officielle du 25 février 1986)



GESTION

Document autorisé
aux examens et concours
de l'enseignement hôtelier
(note officielle du
25 février 1986)



Éditeur : BPI

Année de parution : 2006
Mise à jour : 2012
ISBN 978-2-85708-497-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

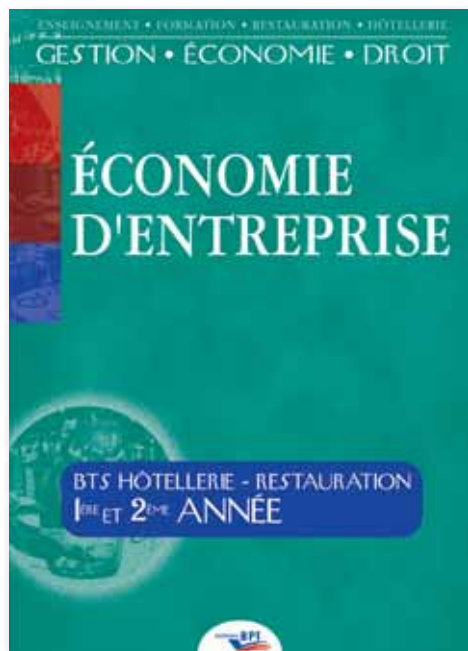
Réf. 2103

Plan comptable prof. de l'industrie hôtelière

Prix catalogue.....**2,70 €**

ÉCONOMIE D'ENTREPRISE

Sommaire



BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année

par Jean-Philippe Barret
broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

FICHE 1 : Développez vos connaissances sur les entreprises hôtelières
FICHE 2 : Consultez la presse professionnelle et économique
FICHE 3 : Élargissez votre culture hôtelière par la lecture d'ouvrages
FICHE 4 : Recherchez les informations
FICHE 5 : Synthétisez et retenez l'information
FICHE 6 : Organisez vos ressources documentaires
FICHE 7 : Analysez les consignes

DOSSIER 1 : L'entreprise : structure productive et groupement humain
DOSSIER 2 : L'entreprise : une organisation au sein de l'environnement
DOSSIER 3 : L'entreprise : une culture
DOSSIER 4 : L'entreprise dans le système production

Thème 1 :
L'entreprise un système complexe, l'exemple d'un groupe en hôtellerie restauration
DOSSIER 5 : Décision et pouvoir
DOSSIER 6 : Information et prise de décision
DOSSIER 7 : L'évolution de la production

Thème 2 :
La pratique de la décision dans l'entreprise hôtelière
DOSSIER 8 : Les évolutions de l'organisation
DOSSIER 9 : Les fondements de la Gestion des ressources Humaines

Thème 3 :
L'organisation de l'entreprise hôtelière ou de restauration
Étude préparatoire au stage
DOSSIER 10 : La gestion prévisionnelle de l'emploi

DOSSIER 11 : Politiques de recrutement, salariale et de formation
DOSSIER 12 : Le dialogue social dans l'entreprise

Thème 4 :
La souplesse de l'entreprise hôtelière ou de restauration
Forum entreprises
DOSSIER 13 : L'approche systémique
DOSSIER 14 : La stratégie
DOSSIER 15 : Analyse concurrentielle
DOSSIER 16 : Innovation et analyse technologique
DOSSIER 17 : Analyse organisationnelle
DOSSIER 18 : Diversification ou spécialisation
DOSSIER 19 : Croissance interne ou externe
DOSSIER 20 : L'internationalisation
DOSSIER 21 : Différenciation, domination par les coûts et concentration
DOSSIER 22 : Les stratégies d'alliance
DOSSIER 23 : Externalisation et intégration

Thème 5 :
Les difficultés de l'approche stratégique en hôtellerie restauration (cas des PME) : la création d'entreprise
DOSSIER 24 : L'entreprise, la société et l'éthique

Thème 6 :
L'entreprise et l'intérêt général
Code mondial d'éthique et tourisme durable



Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-365-3

Éditeur : BPI

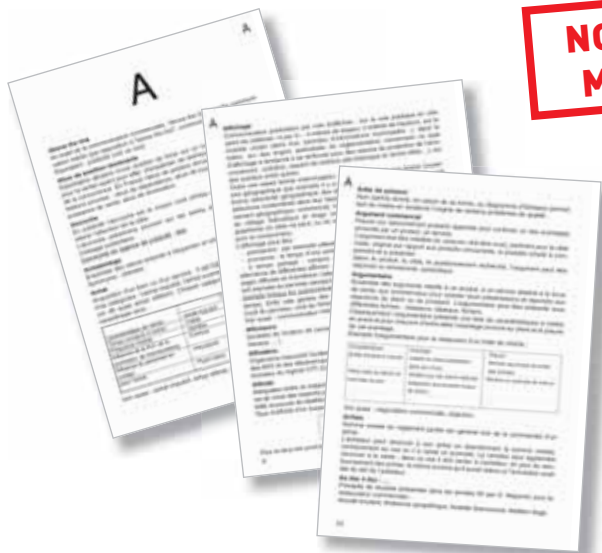
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1759 | Économie d'entreprise

Prix catalogue **27,60 €**

DICTIONNAIRE DE MARKETING ET DE E-COMMERCE



**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2015**

**PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire**



par Jean-Jacques Cariou
broché, 13,5 x 19 cm,
288 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-567-6

POUR COMMANDER

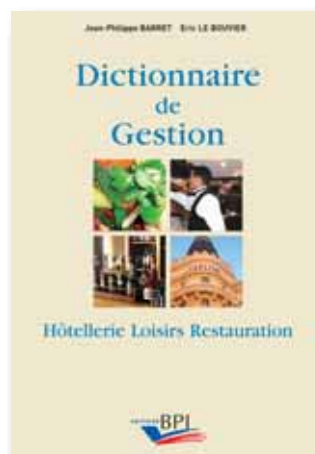
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2144	Dictionnaire de Marketing et de E-Commerce	Prix catalogue..... 31 €
-----------	---------------------------------------------------	---------------------------------

DICTIONNAIRE DE GESTION

C'est la première fois qu'un dictionnaire de gestion Hôtellerie Loisirs Restauration est publié. Il comporte l'essentiel des connaissances requises en gestion hôtelière en plus de 1800 définitions. Ces mots sont extraits de la presse professionnelle, des documents des principales entreprises françaises et étrangères. Le lecteur pourra parcourir de courtes définitions complétées par des illustrations, des analyses, des références historiques, des statistiques ou des liens internet...

**PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire**



**par Jean-Philippe Barret
et Eric Le Bouvier**
broché, 13,5 x 19 cm,
312 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2007
ISBN 978 2 85708-446 -4



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1794	Dictionnaire de Gestion	Prix catalogue..... 31,10 €
-----------	--------------------------------	------------------------------------

INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE



Perspectives nouvelles

par Jean-Louis Simon
broché, 21 x 29,7 cm, 176 pages

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7063 Prix..... 30,70 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2007
ISBN : 978-2-85708-432-7

avec mise à jour du chapitre 14 - La maintenance

Ce livre est destiné aux étudiants et aux jeunes professionnels pour qui il devrait constituer une base, pour leur apprentissage, peut-être aussi aux plus confirmés à qui il peut apporter des compléments, des réflexions nouvelles à confronter avec leur propre expérience et même à des maîtres d'ouvrage curieux de nature, désirant apprécier ce qui leur est proposé ou poser les bonnes questions.

Sommaire

CHAPITRE 1 : LA PROFESSION DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Introduction historique
La restauration hors foyer (RHF) en France
L'ingénierie en restauration
Les principaux termes employés

CHAPITRE 2 : LE DOMAINE RÉGLEMENTAIRE

La réglementation de l'urbanisme
Le schéma d'une opération de construction ou de reconstruction
La loi MOP et les missions d'ingénierie
La sécurité dans les établissements
La réglementation concernant la sécurité incendie
L'assurance obligatoire
La définition d'un établissement recevant du public (ERP)

CHAPITRE 3 : L'ART DE CONSTRUIRE

Construction d'une cuisine : conseils et recommandations
L'organisation d'un chantier
L'implantation d'un hôtel
Le plan d'une cuisine et d'un hôtel
L'ergonomie
La prise en compte de l'écologie
La démarche HQE (Haute Qualité Environnementale)

CHAPITRE 4 : LES ÉLÉMENTS DU CONFORT

L'éclairage
Le chauffage et l'isolation thermique
Le bruit et l'isolation phonique
La ventilation et l'extraction dans un hôtel ou un restaurant
L'extraction en zone cuisson

CHAPITRE 5 : LES FLUIDES

Les unités de mesure
L'eau
L'électricité
Le gaz
Le choix de l'énergie

CHAPITRE 6 : LES ZONES D'UNE CUISINE

Le quai de réception
La réception

Le stockage neutre ou économat
Le stockage réfrigéré amont
Les préparations primaires
Les préparations froides
La cuisson
Le conditionnement en cuisine centrale
Le stockage réfrigéré des produits finis
Les quelques 24 autres locaux
Les offices
La surface des zones
La surface d'une cuisine

CHAPITRE 7 : LA STRUCTURATION INTERNE D'UN HÔTEL

Les zones d'un hôtel
La buanderie
La surface d'un hôtel

CHAPITRE 8 : LES EFFECTIFS DU PERSONNEL

Les effectifs en cuisine
Les effectifs dans un office scolaire
Les effectifs dans un restaurant commercial
Les effectifs dans un hôtel

CHAPITRE 9 : LES MODES DE CUISSON ET LES MÉTHODES DE CONSERVATION

Les modes de cuisson
Les méthodes de conservation
Annexe : tableau des densités apparentes

CHAPITRE 10 : LES MODES DE FONCTIONNEMENT D'UNE CUISINE

Les modes de fabrication unitaire
Les dissociations en amont : les plate-formes d'avitaillement
Les dissociations en aval
Les fonctionnements temporaires
Une cuisine ou un office

CHAPITRE 11 : LES MODES D'ORGANISATION

La répartition des tâches entre fournisseurs et cuisines
La répartition des tâches entre cuisines et lieux de distribution
Les déplacements internes
Le transport des repas
La gestion des variations de production
L'organisation en milieu hospitalier

Les petits déjeuners
Le remplacement des barquettes par des bacs gastronomes
Les restaurants des primaires et des maternelles

CHAPITRE 12 : LE PETIT MATÉRIEL

Le petit matériel de cuisine
Le petit matériel de conditionnement
Le petit matériel en office scolaire de 100 à 200 repas/jour
La dotation en vaisselle
Les barquettes de conditionnement
Les bacs gastronomes

CHAPITRE 13 : LES AUTRES TÂCHES

Le nettoyage
Les composants de la qualité
Les frais annexes
La traçabilité
La démarche HACCP

CHAPITRE 14 : LA MAINTENANCE

Les phases de la maintenance
Les outils du suivi de la maintenance
Le coût de la maintenance
Les principes de la maintenance

CHAPITRE 15 : LES CONTRÔLES

Les organismes de contrôle
Les remarques de la D.S.V. qui apparaissent souvent dans les rapports

CHAPITRE 16 : LA VALEUR D'UNE CUISINE ET D'UN HÔTEL

Le compte de résultat prévisionnel
La valeur d'une cuisine et d'un hôtel
La reprise d'un établissement

QUELQUES EXERCICES D'APPLICATION

Surface constructible d'un hôtel
Volume à extraire en zone cuisson
Consommation d'énergie et rendement
d'un appareil de cuisson
Calcul de la capacité des appareils de cuisson
Surface de chambres froides

CONCLUSION

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1155 Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

Prix catalogue..... 30,70 €

DROIT BTS 1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ANNÉE

**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2014**

Sommaire

1/ LE DROIT, L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET L'ENTREPRISE

Chapitre 1 : Le droit et l'activité économique

Chapitre 2 : Le droit et l'entreprise

2/ L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE ET L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

Chapitre 3 : L'entreprise commerciale

Chapitre 4 : Le fonds de commerce

Chapitre 5 : L'acquisition et la cession du fonds de commerce

Chapitre 6 : La location-gérance du fonds de commerce

Chapitre 7 : Le bail commercial

Chapitre 8 : L'entreprise individuelle et l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (E.U.R.L.)

Chapitre 9 : L'entreprise sociétaire

3/ LES RELATIONS DE TRAVAIL DANS L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

Chapitre 10 : Le contrat de travail : définition et contenu

Chapitre 11 : Les différents contrats de travail

Chapitre 12 : La durée du travail, les repos et les congés en hôtellerie-restauration

Chapitre 13 : Les pouvoirs de l'employeur

Chapitre 14 : la représentation des salariés

Chapitre 15 : L'inspection du travail et le conseil des prud'hommes : les conflits collectifs

4/ LES DIFFICULTÉS DES ENTREPRISES HÔTELIÈRES

Chapitre 16 : La prévention des difficultés des entreprises

Chapitre 17 : Le traitement juridique des difficultés des entreprises

5/ LES RELATIONS JURIDIQUES DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE AVEC LES CONSOMMATEURS

Chapitre 18 : La protection du consommateur lors de la formation du contrat

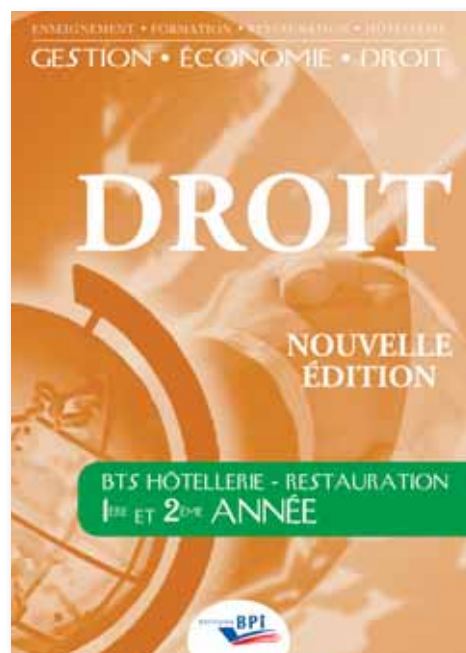
Chapitre 19 : La protection du consommateur lors de l'exécution du contrat

6/ LES RELATIONS INTER-ENTREPRISES DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Chapitre 20 : Les techniques juridiques de coopération inter-entreprises

Chapitre 21 : La concurrence

Chapitre 22 : La propriété industrielle



BTS Hôtellerie- Restauration 1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ANNÉE

par Jean-Jacques Cariou et
Jean-Claude Oulé

broché, 21 x 29,7 cm, 244 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7099 Prix..... 25,40 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI



Année de parution : 2014
Le manuel : ISBN 978-2-85708-550-8
Le corrigé : EAN 978-2-85708-557-7

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2134	Droit BTS 1 ^{ère} et 2 ^{ème} année	Prix catalogue..... 25,40 €
Réf. 2140	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 10 €

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

CUISINE



par Elisabeth Brikké
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages
tout en couleurs

Sommaire

Your book's ingredients
We're cooks!
The restaurant

10 LESSONS:

Lesson 1. Your kitchen
Lesson 2. That's cooking!
Lesson 3. Orders are orders!
Lesson 4. Let's prepare breakfast
Lesson 5. Salads
Lesson 6. Meats
Lesson 7. Fish
Lesson 8. Cheese and desserts
Lesson 9. Kitchen activities
Lesson 10. The international fork and wines

HOW DOES IT WORK? (GRAMMAR)

Alphabet and numbers
Articles, some & any
Pronouns and possessive adjectives
Yes / no questions
Nouns and genitive form
Adjectives / this & that/ comparative and superlative forms
Adverbs and since / for / ago
Those tricky words!
main verb forms
irregular verbs

YOUR GLOSSARY: (ENGLISH-FRENCH/ FRENCH-ENGLISH)

Drinks / Starters / Vegetables, spices and herbs, oils and vinegars / Fish, crustaceans and molluscs / Sauces / Meats / Dairy products / Cereals, starchy foods, rice, pasta / Fruits and nuts, cakes and desserts / Methods for cooking and preparing food / Presenting food / Weights and measures

PAGES DE CIVILISATION

Introducing oneself
Countries of the world
Days / months / seasons & shopping
Daily activities / What's the matter?
Where can I have a drink? / Where can we spend the night?
Famous people and places
Means of transport
Leisure time
It's traditional!
Have you got a job for me?

Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7022 Prix.....20,90 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Années de parution : 2000 et 2001
Le manuel : ISBN 2 85708-241-X
Le CD : 2435430017317



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1686	Le manuel	Prix catalogue.....20,90 €
Réf. 1731	CD des dialogues	Prix catalogue.....20,30 €

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

RESTAURANT

Sommaire

INTRODUCTION:

Your book's ingredients
Waiters and Waitresses
Your restaurant

10 LESSONS:

1. Setting the table
2. Greeting the customer
3. Taking an order (Starters and meat)
4. The service (Fish)
5. A little wine? (Beverages)
6. Would you like some cheese?
7. Would you like a dessert?
8. What's wrong?
9. A coffee and the bill, please!
10. Cleaning up

«ELSEWHERE» THEMES:

Introducing oneself
Countries of the world
Days / Months / Seasons / Shopping
Daily schedules / health
Going out
Famous people and places
Means of transport
Leisure time
It's traditional!
Have you got a job for me?

HOW DOES IT WORK?

(GRAMMAR)

1. Alphabet & numbers
2. Articles, some & any
3. Pronouns (personal, possessive and reflexive)

4. Yes / No questions
5. Nouns & genitive form
6. Adjectives (this / that, possessive adjectives, comparative and superlative forms)
7. Since / For / Ago
8. Time adverbs
9. Tricky words
10. Verbs (be / have, main verb forms, contracted verb forms, simple present, be + ing form, simple past, irregular verbs, was + ing form, future (will & going to), present perfect, conditional, past and present participles, can / may / must, restaurant and kitchen verbs)

YOUR GLOSSARY

1. Drinks
2. Starters
3. Vegetables / Spices and herbs / Oils and vinegars
4. Fish / Crustaceans / Molluscs
5. Sauces
6. Meats
7. Dairy products
8. Cereals / Starchy foods / Rice / Pasta
9. Fruit & nuts
10. Methods for cooking and preparing food / Presenting the food



par Elisabeth Brikké

broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages
tout en couleur



Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7007 Prix..... **20,90 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Le livre + les dialogues DISPONIBLE SUR CD-ROM

Réf. 7008 Prix..... **25,90 €**

Éditeur : BPI



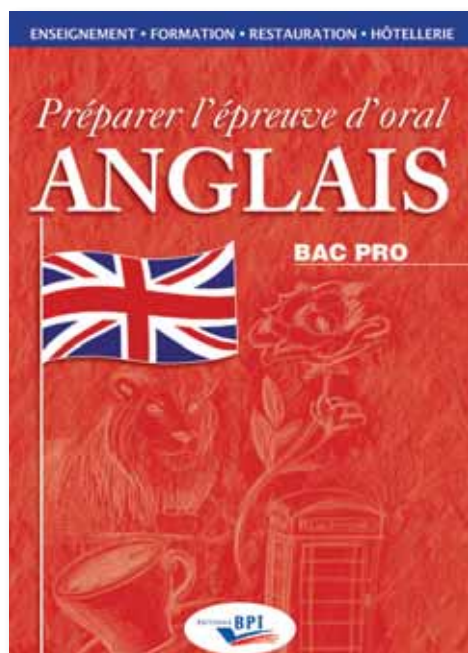
Année de parution : 2000
Le manuel :
ISBN 2 85708-240-1
Le dossier d'activité :
ISBN 2 85708-269-X
Le livre du professeur :
ISBN 2 85708-274-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1685	Le manuel	Prix catalogue..... 20,90 €
Réf. 1708	Le dossier des activités	Prix catalogue..... 11,40 €
Réf. 1712	Le livre du professeur	Prix catalogue..... 16,20 €
Réf. 1713	Le CD des dialogues	Prix catalogue..... 20,30 €
Réf. 7008	Le livre + les dialogues sur CD-Rom	Prix catalogue..... 35,60 €

PRÉPARER L'ÉPREUVE D'ORAL ANGLAIS BAC PRO



BAC PRO

par Sylvie Beneteau

broché, 21 x 29,7 cm, 148 pages

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7067 Prix..... 18,10 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Lecture des textes du manuel
DISPONIBLE SUR CD-ROM

Réf. 7065 Prix..... 8,50 €

Année de parution : 2008

version professeur :

ISBN 978-2-85708-455-6

version élève :

ISBN 978-2-85708-463-1



Éditeur : BPI

Sommaire

- Lesson 1**
English cuisine
- Lesson 2**
Vegetarianism
- Lesson 3**
Italian Diet
- Lesson 4**
Scottish Salmon
- Lesson 5**
Edible flowers
- Lesson 6**
Choosing the right wine
- Lesson 7**
Table setting and decorating
- Lesson 8**
Rungis
- Lesson 9**
Duck Tour d'Argent
- Lesson 10**
Typical French food
- Lesson 11**
Irish Cuisine
- Lesson 12**
Poilane bread
- Lesson 13**
Pastry lovers
- Lesson 14**
Eating Fruits
- Lesson 15**
Celebrating Champagne
- Lesson 16**
The Invention of Marie Harel

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2065	Version professeur	Prix catalogue..... 18,10 €
Réf. 2069	Version élève	Prix catalogue..... 17 €
Réf. 7065	Lecture des textes en CD audio	Prix catalogue..... 8,50 €

ANGLAIS BAC PRO

Sommaire

PARTIE 1 :
l'hôtellerie

PARTIE 2 :
étude de menus

PARTIE 3 :
étude de recette

BAC PRO Livret d'activités

par Gilles Raguin
broché, 21 x 29,7 cm, 96 pages



Éditeur : BPI

Année de parution : 1997
Livret d'exercice : ISBN 2 85708-186-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-197-9

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1651	Anglais Bac pro	Prix catalogue.....	14,50 €
Réf. 1658	Le corrigé - pas de remise	Prix catalogue.....	5,50 €

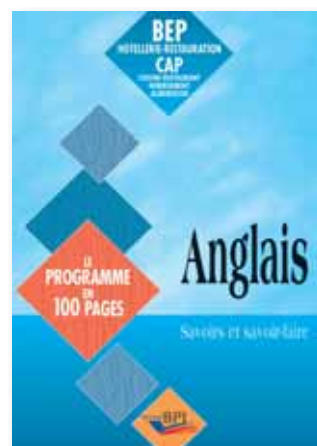
ANGLAIS

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

Sommaire

- 1 - Savoir associer une phrase à sa représentation graphique ou iconographique
- 2 - Savoir traiter et/ou comparer des données chiffrées
- 3 - Savoir classer des données quantitatives et qualitatives
- 4 - Savoir identifier un objet d'après une phrase explicative
- 5 - Savoir associer une phrase à une idée
- 6 - Savoir suivre et reconstituer la chronologie d'un texte
- 7 - Savoir repérer des informations
- 8 - Savoir imiter des modèles grammaticaux
- 9 - Savoir transformer des données en phrases complètes
- 10 - Savoir remplacer des passages d'un

- texte par des équivalents
- 11 - Savoir associer une explication géographique à sa représentation sur un plan ou une carte
- 12 - Savoir repérer la fin logique d'une explication
- 13 - Savoir étoffer un texte avec des informations supplémentaires
- 14 - Savoir différencier des informations
- 15 - Savoir classer des informations



CAP

par Gilles Raguin
broché, 17 x 24,5 cm, 80 pages

Éditeur : BPI



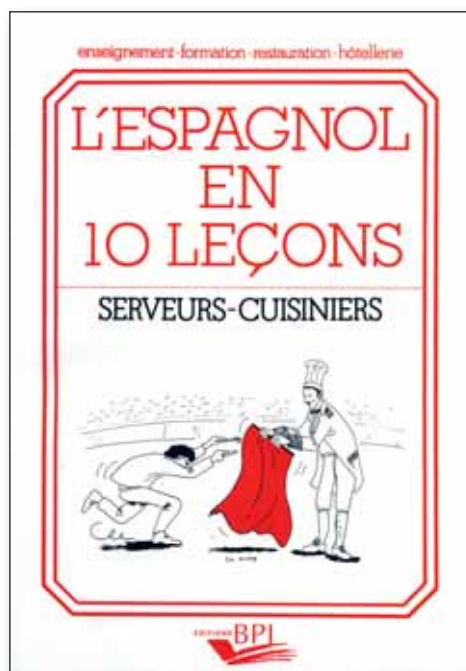
Année de parution : 1997
Le cours : ISBN 2 85708-175-8
Le corrigé : ISBN 2 85708-196-0

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1639	Anglais, savoirs et savoir-faire	Prix catalogue.....	10,20 €
Réf. 1655	Le corrigé - pas de remise	Prix catalogue.....	3,10 €

L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS



Serveurs - Cuisiniers

par Elisabeth Brikké,
traduction Maribel Chazal-Varela
broché, 21 x 29,7 cm, 232 pages,
dessins d'illustrations

I - L'ESPAGNOL POUR LES SERVEURS (10 LEÇONS)

(Ces leçons regroupent les principaux thèmes rencontrés dans la profession du serveur)
1. La mise en place
Poner la mesa
2. L'accueil du client
La acogida del cliente
3. La commande (entrées et viandes) - El pedido (entremeses y carnes)
4. Le service : vendredi ?
Jour du poisson !
El servicio : viernes ?
Día del pescado !
5. Un peu de vin ?
(les boissons) - Un poco de vino ? (las bebidas)
6. Prendrez-vous du fromage ?
Desean tomar queso ?
7. Aimerez-vous prendre un dessert ?
Desean tomar un postre ?
8. Quelque chose ne va pas ?
Algo va mal ?
9. Un café et l'addition, s'il vous plaît - Un café y la cuenta, por favor
10. Le nettoyage de mon restaurant - La limpieza de mi restaurante

II - L'ESPAGNOL POUR LES CUISINIERS (10 LEÇONS)

11. La cuisine - La cocina
12. Les commandes sont des ordres - Los pedidos son órdenes
13. Vive le petit déjeuner !
Viva el desayuno !
14. Préparation d'une salade - Preparación de una ensalada
15. Préparation et cuisson des viandes - Preparación y cocción de la carne
16. Ne laisse pas filer le poisson !
No dejes que se escurra el pez!
17. Une recette de dessert
Una receta de postre
18. Les activités de la cuisine - Las actividades de la cocina
19. La journée d'un cuisinier - La jornada de un cocinero
20. La fourchette internationale - El tenedor internacional

Sommaire

III - GRAMMAIRE ET VOCABULAIRE GÉNÉRAL DE BASE

1. L'alphabet - El abecedario
Etre (différence entre ser et estar) - «Ser» ou «Estar»
Avoir - «Tener» ou «Haber»
L'article - El artículo - Le corps/Les sens - El cuerpo/
Los sentidos - La famille/Les couleurs - La familia/Los colores
2. Comment se présenter
Cómo presentarse Pays et nationalités - Países y nacionalidades
3. Les nombres - Los números - Les jours/mois/saisons - Los días/meses/las estaciones - L'heure
La hora
4. Le présent - El presente
Les verbes irréguliers du présent - Los verbos irregulares en presente
5. Le passé simple
El pretérito indefinido
Le passé composé
El pretérito perfecto - L'imparfait - El pretérito imperfecto - Les verbes irréguliers du passé
Los verbos irregulares en pasado
6. Le futur - El futuro
Les verbes irréguliers du futur - Los verbos irregulares en futuro
Tableau des temps que vous devez savoir - Cuadro de los tiempos que debéis saber
7. Le féminin des noms - El femenino de los sustantivos
Le pluriel des noms - El plural de los sustantivos
Le féminin des adjectifs - El femenino de los adjetivos
Le pluriel des adjectifs - El plural de los adjetivos
Les adjectifs du serveur et du cuisinier - Los adjetivos del camarero y del cocinero
8. Les pronoms personnels
Los pronombres personales - Les réfléchis
Los reflexivos - Les possessifs - Los posesivos
L'obligation - La obligación
9. Les démonstratifs
Los demostrativos
Attention aux petits mots !
Ojo con estas palabritas !
Différences entre pour et par - Diferencias entre «para» y «por»
10. Les comparatifs
Los comparativos - Les superlatifs - Los

superlativos - Les adverbes de temps - Los adverbios de tiempo

IV - LEXIQUE - ANNEXES

1. Quelques entrées (hors d'œuvre) - Algunas entradas (entremeses)
2. Légumes - Legumbres, verduras y hortalizas
Condiments/épices - Los condimentos/especies
3. Poissons/crustacés/mollusques - Pescados/crustáceos/moluscos
4. Quelques sauces
Algunas salsas
5. Les viandes - Carnes
6. Laitages/céréales
Productos lácteos/cereales
Féculents/riz/pâtes
Feculentos/arroz/pasta
7. Les fruits/fruits secs
Fruta/frutos secos
Pâtisserie : gâteaux/desserts - Repostería : pasteles/postres
8. Méthodes de cuisson et préparation des aliments
Métodos de cocción y preparación de los alimentos - Présentation des aliments
Presentación de los alimentos
9. Les verbes de la cuisine
Verbos de la cocina
10. Principales mesures
Principales medidas
Monnaies espagnoles
Monedas españolas
Offres et demandes
Oferta y demanda de empleo
Curriculum vitae
Curriculum vitae

Plans des métros de Paris, Madrid, Barcelone - Planos de metros de Paris, Madrid, Barcelona

Complément du livre : UN CD AUDIO REPRENANT LES DIALOGUES

Première lecture, normale, pour bien assimiler la langue.

Seconde lecture, lente cette fois, avec temps d'arrêt pour permettre de répéter chaque morceau de phrase.

Année de parution : 1990
Le manuel : ISBN 2 85708-084-0
Le complément : 2435430001583



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 196	L'espagnol en 10 leçons	Prix catalogue.....	16,80 €
Réf. 158	Complément en CD audio	Prix catalogue.....	12,60 €

MAÎTRISEZ LES BASES DE LA GRAMMAIRE ANGLAISE LA CONJUGAISON

Sommaire

L'INFINITIF EN ANGLAIS

LES TEMPS DU MODE INDICATIF

• Le présent de l'indicatif

A. Le présent progressif

B. Le présent simple

Exercice d'application

• Le «present perfect»

Exercices d'application

• Le «preterite»

Exercices d'application

• Le «pluperfect»

• Le futur

Exercice d'application

Autres façons d'exprimer le futur en anglais

• La notion d'aspect dans les temps anglais

LE MODE CONDITIONNEL

LE MODE SUBJONCTIF

A. Le subjonctif présent

B. Le subjonctif passé ou prétérit modal

LE MODE IMPÉRATIF

COMMENT SITUER UNE ACTION DANS LA CHRONOLOGIE

A. Le sens propre de for, since et ago

B. Avec quels temps grammaticaux associer for, since et ago

Exercices d'application

L'EXPRESSION DU PASSÉ PROCHE ET DU FUTUR PROCHE

A. Construction du passé proche ou passé immédiat

B. Construction du futur proche ou futur immédiat

Exercices d'application

LA CONCORDANCE DES TEMPS

LES AUXILIAIRES

A. To do

B. To have

C. To be

Traduction de "il y a"

D. Shall, will

E. Should, would

Exercices d'application

LES AUXILIAIRES DE MODALITÉS

A. I can

B. I may

C. I must

Conjugaison de can, may, must

Cas de to need et to dare

Exercices d'application

LA PHRASE ANGLAISE TYPE AVEC SES VARIANTES

LES FORMES PASSIVE ET PROGRESSIVE

Exercices d'application

LISTE DES VERBES IRRÉGULIERS

CORRIGÉ DES EXERCICES



par Dieudonné Zélé
broché, 14,5 x 21 cm, 80 pages

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-366-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1761 La conjugaison anglaise

Prix catalogue..... 13,60 €

MAÎTRISEZ LES BASES DE LA GRAMMAIRE ANGLAISE LE GROUPE NOMINAL

Sommaire

GÉNÉRALITÉS

• Le nom

- Fonction

- Genre

- Pluriel

- Les dénombrables

- Les indénombrables

- Formation des noms

- Les noms composés

• Les déterminants

- Les articles

- Les adjectifs

- Les pronoms

- Le génitif

- Les prépositions

- Les adverbes

CORRIGÉS DES EXERCICES

LISTE DES VERBES IRRÉGULIERS



par Dieudonné Zélé
broché, 14,5 x 21 cm, 128 pages

Année de parution : 2004
ISBN 2 85708-394-7

Éditeur : BPI

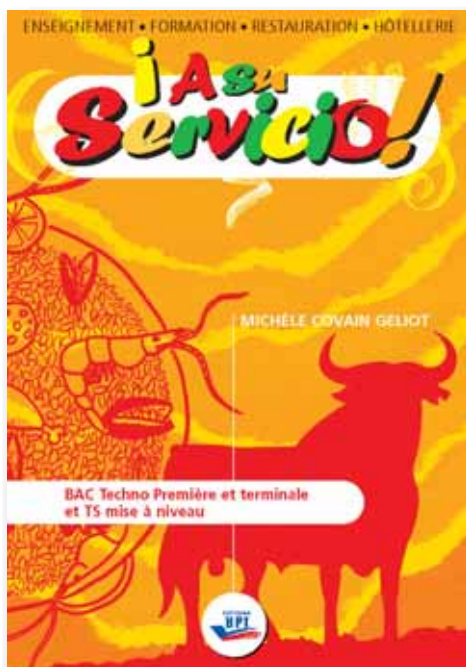
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1776 Le groupe nominal

Prix catalogue..... 13,90 €

¡A SU SERVICIO!



BAC Techno Première et Terminale TS mise à niveau

par **Michèle Covain Geliot**

broché, 21 x 29,7 cm

176 pages, en couleurs

**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7055 Prix..... **21,30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Prix Hors concours
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-395-5



Éditeur : **BPI**

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1777 | **¡A Su Servicio !**

Prix catalogue..... **21,30 €**

L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS

Sommaire

I - L'ALLEMAND POUR LES SERVEURS (10 leçons)

(Ces leçons regroupent les principaux thèmes rencontrés dans la profession du serveur)

1. La mise en place - Den Tisch decken
2. L'accueil du client - Gäste begrüßen
3. La commande (entrées et viandes) Die Bestellung (Vorspeisen und Fleisch)
4. Le service : vendredi ? Jour de poisson ! - Die Bedienung : Freitag ? Fischtag !
5. Un peu de vin ? (les boissons) Ein bißchen Wein ? (die Getränke)
6. Prendrez-vous du fromage ? Wie wäre es mit Käse ?
7. Aimeriez-vous un dessert ? Hätten Sie gern ein Dessert ?
8. Quelque chose ne va pas ? Etwas geht schief ?
9. Un café et l'addition Einen Kaffee und die Rechnung
10. Le nettoyage de mon restaurant Mein Restaurant reinigen

II - L'ALLEMAND POUR LES CUISINIERS (10 leçons)

11. La cuisine - Die Küche
12. Les commandes sont des ordres Bestellungen sind Befehle
13. Vive le petit déjeuner ! Es lebe das Frühstück !
14. La préparation d'une salade Einen Salat zubereiten
15. Préparation et cuisson des viandes - Vorbereitung und Garen des Fleisches

16. Ne laisse pas filer le poisson ! Lab den Fisch nicht aus der Hand gleiten
17. Une recette de dessert Ein Dessertrezept
18. Les activités de la cuisine Tätigkeiten in der Küche
19. La journée d'un cuisinier Der Tagesablauf eines Koches
20. La fourchette internationale Die internationale Gabel

III - GRAMMAIRE ET VOCABULAIRE GÉNÉRAL DE BASE

1. L'alphabet - Das Alphabet
La prononciation - Die Aussprache
L'orthographe - Die Rechtschreibung
Être ou ne pas avoir - Sein oder nicht haben - L'article - Der Artikel
Le corps/Les sens - Der Körper/ Die Sinne - Les couleurs - Die Farben
2. Se présenter/Pays/nationalités/ langue - Sich vorstellen/Länder/ Nationalitäten/Sprachen
3. Les nombres - Die Zahlen - Les jours/mois/saisons - Die Tage/ Monate/Jahreszeiten L'heure - Die Uhrzeit
4. Les temps. Présent/»parfait»/ préterit/futur - Die Zeiten. Präsens/Perfekt/Präteritum/Futur
5. Les noms et les cas Die Substantive und die Fälle
6. Les pronoms - Die Pronomina

Serveurs - Cuisiniers

par Elisabeth Brikké,
traduction Eva Cornalba
broché, 21 x 29,7 cm, 248
pages, dessins d'illustrations

7. Pouvoir, devoir, vouloir ... Können, müssen, wollen... L'adjectif allemand (1) - Das deutsche Adjektiv (1) - La comparaison - Der Vergleich
8. Les prépositions - Präpositionen
L'interrogation - Der Fragesatz
L'interrogation indirecte - Der indirekte Fragesatz
9. L'adjectif (2) - Das Adjektiv (2)
Les adverbes de temps - Die Zeitadverbien
10. Les verbes irréguliers du serveur et du cuisinier - Die unregelmäßigen - Verben des Kellners und Koches - Un résumé des temps - Ein Überblick über die Zeiten

IV - LEXIQUE - ANNEXES

Complément du livre :
**UN CD AUDIO REPRENANT
LES DIALOGUES**

Première lecture, normale pour bien assimiler la langue.

Seconde lecture, lente cette fois, avec temps d'arrêt pour permettre de répéter chaque morceau de phrase.

Année de parution : 1988

Le manuel : ISBN 2 85708-052-2

Le corrigé : ISBN 2435430001835

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 182	L'allemand en 10 leçons	Prix catalogue.....	16,80 €
Réf. 183	Complément en cassette audio	Prix catalogue.....	12,60 €

EUROLEXIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE

De A comme «A cheval, avec un œuf posé dessus», à Z comme «Zuchette, autre nom de la courgette», l'Eurolexique de la Cuisine française réunit, en un volume compact, tous les termes liés à la Cuisine et à la Gastronomie française ; ceci dans les cinq langues européennes les plus utilisées : le français d'abord, l'anglais, l'allemand, l'italien et l'espagnol ensuite.

Plats, modes de cuisson, poissons, crustacés, viandes, sauces, desserts y sont énoncés à l'intention des Restaurateurs qui veulent traduire leur Carte, des Maîtres d'hôtel qui souhaitent converser avec leurs clients étrangers, des touristes venus des pays voisins du nôtre

qui entendent découvrir et apprécier les secrets de la France gastronomique. Près de 3 000 termes, mots et expressions sont ici présentés, et définis chaque fois que nécessaire, pour un passage rapide mais précis d'une langue à l'autre.

**français - anglais -
allemand - italien -
espagnol**

par Guy Chassagnard
broché, 10,5 x 20,5 cm,
304 pages

**PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire**

Éditeur : BPI

Année de parution : 1998

ISBN 2 85708-216-9

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1129	Eurolexique de la cuisine française	Prix catalogue.....	26 €
-----------	-------------------------------------	---------------------	------

HIGHLY RECOMMENDED



English for the hotel and catering industry

broché, 22 x 28 cm, 112 pages,
illustrations couleurs

Le livre 1 :
Nouvelle édition 2004
ISBN 0 19-457 463-6
Cahier d'exercices 1 :
Année de parution : 2004
ISBN 0 19-457 465-2

Le livre 2 :
Année de parution : 2010
ISBN 0 19-457 750-3
Cahier d'exercices 2 :
Année de parution : 2010
ISBN 0 19-457 751-1



Éditeur : Oxford University Press

Sommaire

Sommaire 1

[extrait]

COMMUNICATIVE AREA

- 1 Taking phone calls
- 2 Giving information
- 3 Taking reservations
- 4 Apologizing
- 5 Receiving guests
- 6 Polite requests and responses
- 7 Instructions
- 8 Asking for information
- 9 Asking and explaining
- 10 Asking and comparing
- 11 Presenting information
- 12 Recommending
- 13 Dealing with requests
- 14 Describing food dishes
- 15 Dealing with complaints

Sommaire 2

[extrait]

COMMUNICATIVE AREA

- 1 Dealing with incoming calls
- 2 Customer information
- 3 Taking reservations
- 4 Dealing with booking enquiries
- 5 Correspondence
- 6 Welcoming guests
- 7 Dealing with check-in problems
- 8 Explaining how things work in the hotel room
- 9 Serving drinks
- 10 Food service
- 11 Know your region
- 12 Explaining travel options
- 13 Giving directions
- 14 Meeting customer needs
- 15 Complaints and apologies

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3178	Highly recommended 1	Prix catalogue.....	27,10 €
Réf. 3237	Complément en CD audio 1	Prix catalogue.....	36,90 €
Réf. 3179	Cahier d'exercices 1	Prix catalogue.....	16,80 €
Réf. 3619	Highly recommended 2	Prix catalogue.....	28,60 €
Réf. 3620	Cahier d'exercices 2	Prix catalogue.....	17,90 €

SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO

Seconde - Première - Terminale

NOUVEAUTÉ

Sommaire

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 La marche en avant | 15 Les toxi-infections alimentaires (TIA) |
| 2 L'éclairage des locaux | 16 L'équilibre alimentaire |
| 3 L'alimentation en eau froide et chaude | 17 Les aliments, facteurs de risque de maladie |
| 4 La ventilation et la climatisation | 18 Les documents réglementaires |
| 5 Les matériaux | 19 L'hygiène et la santé de la main-d'œuvre |
| 6 L'hygiène du milieu et du matériel (1ère partie) | 20 La prévention des risques liés à l'activité physique |
| 7 L'hygiène du milieu et du matériel (2ème partie) | 21 Les parasitoses alimentaires |
| 8 La toxicologie alimentaire | 22 Le conditionnement sous vide / sous atmosphère modifiée |
| 9 La liaison chaude et les liaisons froides | 23 La production et l'utilisation du froid |
| 10 Les protocoles d'hygiène dans les préparations préliminaires | 24 La gestion des invendus |
| 11 Les modifications subies lors des préparations préliminaires | 25 L'hygiène des méthodes |
| 12 Les transformations physico-chimiques dans les préparations culinaires | 26 Les comportements alimentaires |
| 13 La production de la chaleur par combustion et effet Joule | 27 La perception sensorielle |
| 14 La production de chaleur par ondes électromagnétiques | 28 La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire |
| | 29 Les constituants alimentaires |
| | 30 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires |

NOUVELLE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR L'EXPÉRIMENTATION

(voir détails p 6-7)



BAC PRO

Meige Corpet, Karine Costanzo, Catherine Ranque

broché, 256 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)



POUR L'ÉLÈVE

Réf. 8151

- LIB élève licence 3 ans 29 €
- (si équipé manuel papier licence 1 an) 5 €

POUR L'ENSEIGNANT

Réf. 8152

- LIB élève + guide pédagogique et corrigés licence 10 ans 39 €
- (si classe équipée manuel papier) Offert

Année de parution : 2015

Version élève :

ISBN 978-2-85708-575-1

Guide pédagogique et corrigés :

ISBN 978-2-85708-576-8

Éditeur : BPI



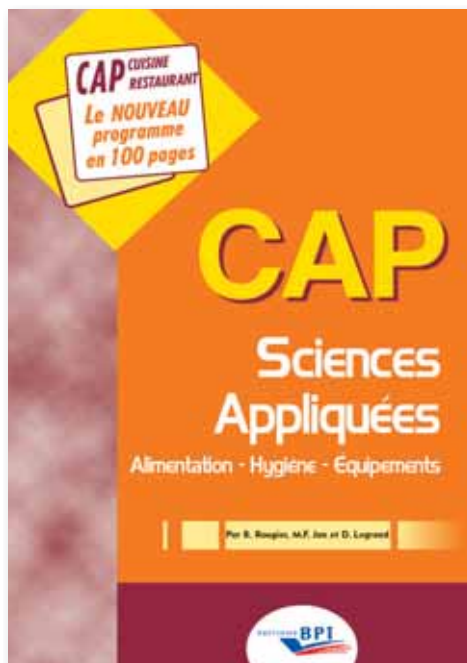
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2151	Livre élève	Prix catalogue 29 €
Réf. 2152	Guide pédagogique et corrigés	Prix catalogue 19,50 €

CAP SCIENCES APPLIQUÉES

Sommaire



CAP

par **Brigitte Rougier,**
Marie-France Jan, Odile Legrand

broché, 17 x 24,5 cm, 124 pages

1. BIOCHIMIE DES ALIMENTS

- 1.1. Nature et propriétés des constituant alimentaires
 - 1.1.1. Constituants alimentaires énergétiques
 - 1.1.2. Constituants alimentaires non énergétiques
- 1.2. Modifications physico-chimiques subies par les aliments
 - 1.2.1. Modifications lors du stockage
 - 1.2.2. Modifications lors des préparations culinaires
 - 1.2.3. Modifications lors de la cuisson
 - 1.2.4. Modifications lors de la distribution

2. QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

- 2.1. Classification des aliments
- 2.2. Valeur énergétique des aliments

3. ALIMENTATION RATIONNELLE

- 3.1. Apports nutritionnels conseillés et facteurs de variation
- 3.2. Organisation de la journée alimentaire
- 3.3. Alimentation rationnelle
 - 3.3.1. Equilibre alimentaire
 - 3.3.2. Maladies nutritionnelles
 - 3.3.2.1. Carences alimentaires
 - 3.3.2.2. Excès de lipides
 - 3.3.2.3. Consommation de boissons alcoolisées

4. CONTAMINATION ET PROLIFÉRATION

- 4.1. Modes de contamination des aliments
- 4.2. Multiplication des bactéries
 - 4.2.1. Conditions favorisant la multiplication microbienne
 - 4.2.2. Conditions favorisant la sporulation et la germination

5. INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- 5.1. Toxi-infections alimentaires

- 5.1.1. Diversité des toxi-infections alimentaires
- 5.1.2. Mesures réglementaires
- 5.2. Parasitoses alimentaires

6. MAÎTRISE DES RISQUES

- 6.1. Hygiène du personnel
 - 6.1.1. L'homme, source de contaminations
 - 6.1.2. Mesures préventives
- 6.2. Hygiène des locaux et du matériel
 - 6.2.1. Produits de nettoyage, produits de désinfection
 - 6.2.2. Procédures de nettoyage
 - 6.2.3. Auto-contrôles
 - 6.2.4. Mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits
 - 6.2.5. Alimentation en eau destinée à l'homme
- 6.3. Réception et stockage des denrées
 - 6.3.1. Altération des denrées et des préparations culinaires
 - 6.3.2. Conservation des denrées et des préparations culinaires
 - 6.3.2.1. Action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air
 - 6.3.2.2. Risques lors de la rupture de chaînes
- 6.4. Maîtrise du froid
 - 6.4.1. Principe de production de froid
 - 6.4.2. Appareils utilisés

7. PRODUCTION DE CHALEUR

8. SÉCURITÉ DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

- 8.1. Sécurité électrique
- 8.2. Risques liés aux combustibles

9. PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- 9.1. Risques liés à l'activité professionnelle
- 9.2. Risques liés à l'activité physique
- 9.3. Conduite à tenir en cas d'accident : protection et alerte



Année de parution : 2004
Le cours : ISBN 2 85708-396-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-401-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1778	CAP sciences appliquées	Prix catalogue..... 10,80 €
Réf. 1781	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 4,20 €

NUTRITION - ALIMENTATION

BAC PRO ASSP

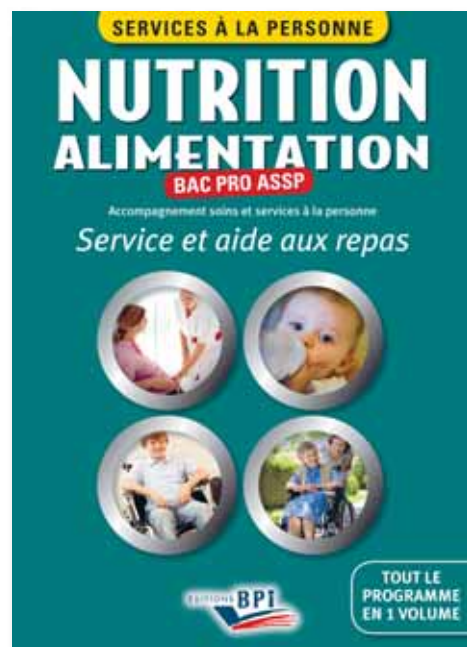
SERVICE ET AIDE AUX REPAS

Sommaire

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 - SOURCES NUTRITIONNELLES</p> <p>2 - MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES DES ALIMENTS</p> <p>3 - QUALITÉ ALIMENTAIRE/ QUALITÉ SANITAIRE</p> <p>4 - BESOINS NUTRITIONNELS ET HABITUDES DE VIE</p> <p>5 - ALIMENTATION DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT</p> <p>6 - ALIMENTATION LACTÉE</p> <p>7 - ALIMENTATION DIVERSIFIÉE ADAPTATION DE LA TEXTURE</p> <p>8 - TROUBLES DE L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT</p> <p>9 - ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DE L'ENFANT ET DE L'ADOLESCENT</p> | <p>10 - QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE ET DÉCOUVERTE DES SAVEURS</p> <p>11 - MODES ALIMENTAIRES ET TROUBLES DU COMPORTEMENT</p> <p>12 - ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE</p> <p>13 - PRÉVENTION DES FAUSSES ROUTES</p> <p>14 - MODES ALIMENTAIRES ET TROUBLES DU COMPORTEMENT</p> <p>15 - DÉSHYDRATATION</p> <p>16 - ALLERGIES ALIMENTAIRES</p> <p>17 - INTOLÉRANCE AU GLUTEN</p> <p>18 - RÉGIME SANS RÉSIDU</p> <p>19 - RÉGIME DIABÉTIQUE</p> <p>20 - RÉGIME HYPOSODÉ</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

**TOUT LE PROGRAMME
EN 1 VOLUME**



BAC PRO ASSP

par **Élodie Brandy, Tiphaine Rougier, Mathilde Rougier-Gonzalez, Brigitte Rougier**

21 x 29,7 cm, 85 fiches en quadrichromie

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7088 Prix..... **18,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI



Année de parution : 2012
Le livre : ISBN 978-2-85708-500-3
Le corrigé : 3435430021177

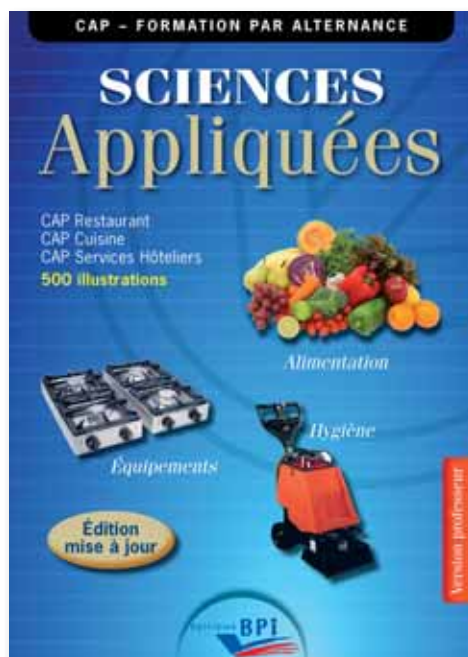
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2106	Nutrition - Alimentation Bac Pro ASSP - Service et aide au repas	Prix catalogue..... 18,60 €
Réf. 2117	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 8,70 €

CAP SCIENCES APPLIQUÉES

À L'HYGIÈNE, À L'ALIMENTATION, AUX ÉQUIPEMENTS



CAP

par Jean-François Augez-Sartral

broché, 21 x 29,7 cm, 216 pages



Réf. 8090

- LIB (licence 10 ans)..... 29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7081 Prix..... 17 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2011
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-484-6
Version élève :
ISBN 978-2-85708-485-3



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2090	Version professeur	Prix catalogue.....	17 €
Réf. 2091	Version élève	Prix catalogue.....	17 €

Sommaire

HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Micro-organismes : Définition du micro-organisme - Flore microbienne - Moisissure - Levure - Virus - Bactérie - Test des connaissances

Bactéries pathogènes : Définition d'une bactérie pathogène - Exemples de bactéries pathogènes et de contaminations initiales : salmonelles et listérias - Test des connaissances

Vie des bactéries : Modes respiratoires des micro-organismes - Reproduction des bactéries (mode, éléments favorables et défavorables) - Sporulation - Toxine - Test des connaissances

Toxi-infections alimentaires : Définition d'une TIA / TIAC - Conditions de déclenchement - Symptômes - Éléments de contamination - Porteur sain - Agents antimicrobiens - Test des connaissances

Parasites alimentaires : Définition d'un parasite alimentaire - Ténia - Douve du foie - Toxoplasmes - Anisakis - Trichines - Ascaris - Test des connaissances

Hygiène au travail : Équipement des vestiaires, des toilettes, des lave-mains en milieu professionnel - Quand et comment se laver les mains ? Gestes et attitudes à éviter en milieu professionnel - Test des connaissances

Produits d'entretien : Définitions et utilisation des produits d'entretien : désinfectants et eau de Javel - Détergents - Détergents-désinfectants - Détartrants - Abrasifs - Décapants - Solvants - Agglutinants - Symboles d'alerte - Test des connaissances

Procédures d'hygiène : Méthode HACCP - Plans de nettoyage - Marche en avant - Consommation différée : liaisons chaude et froide - Plats témoins - Chaîne du froid - Autocontrôle des mains et des zones à risques - Gestion des déchets et des invendus - Test des connaissances

Conservation des aliments : Facteurs influençant la conservation des aliments - Méthodes de conservation des aliments : pasteurisation - Stérilisation - Upérisation - Mise sous atmosphère modifiée - Mise sous vide - Réfrigération - Surgélation - Additifs alimentaires - Déshydratation - Ionisation - Méthodes traditionnelles - Test des connaissances

ALIMENTATION

Nutriments : Éléments du système digestif humain - Groupes d'aliments - Rôle des nutriments dans l'organisme - Test des connaissances

Nutriments énergétiques

• **Glucides :** Unités de mesure de l'énergie - Sucres rapides et lents - Cellulose - Test des connaissances

• **Lipides :** Différents types de corps gras - Utilisation des corps gras par l'organisme - Test des connaissances

• **Protides :** Rôle des protides dans l'organisme - Analyse et équilibre d'un menu - Test des connaissances

Sels minéraux et vitamines : Rôle des sels minéraux et des vitamines dans l'organisme - Carences et avitaminoses - Test des connaissances

Boissons : Eau potable - Dangers de non-potabilité - Intérêt des boissons dans l'alimentation - Effets de l'alcool sur l'organisme - Calcul de l'apport énergétique de l'alcool - Test des connaissances

Alimentation rationnelle : Pyramide alimentaire - Malnutrition - Besoins énergétiques - Équilibrage d'un menu - Test des connaissances

Biochimie des aliments : Modifications subies par stockage - Préparations préliminaires - Cuissons - Actions de la température sur les corps gras - Test des connaissances

ÉQUIPEMENT

Appareils de cuisson : Brûleur atmosphérique - Brûleur séquentiel - Plaque de cuisson en fonte - Sauteuse et marmite - Plaque de cuisson vitrocéramique à infrarouges - Plaque de cuisson vitrocéramique à induction - Friteuse à zone froide - Test des connaissances

Fours : Four à micro-ondes - Fours à convection naturelle et forcée - Effets de la pression sur les aliments - Cuisson-vapeur - Modes de propagation de l'énergie thermique - Test des connaissances

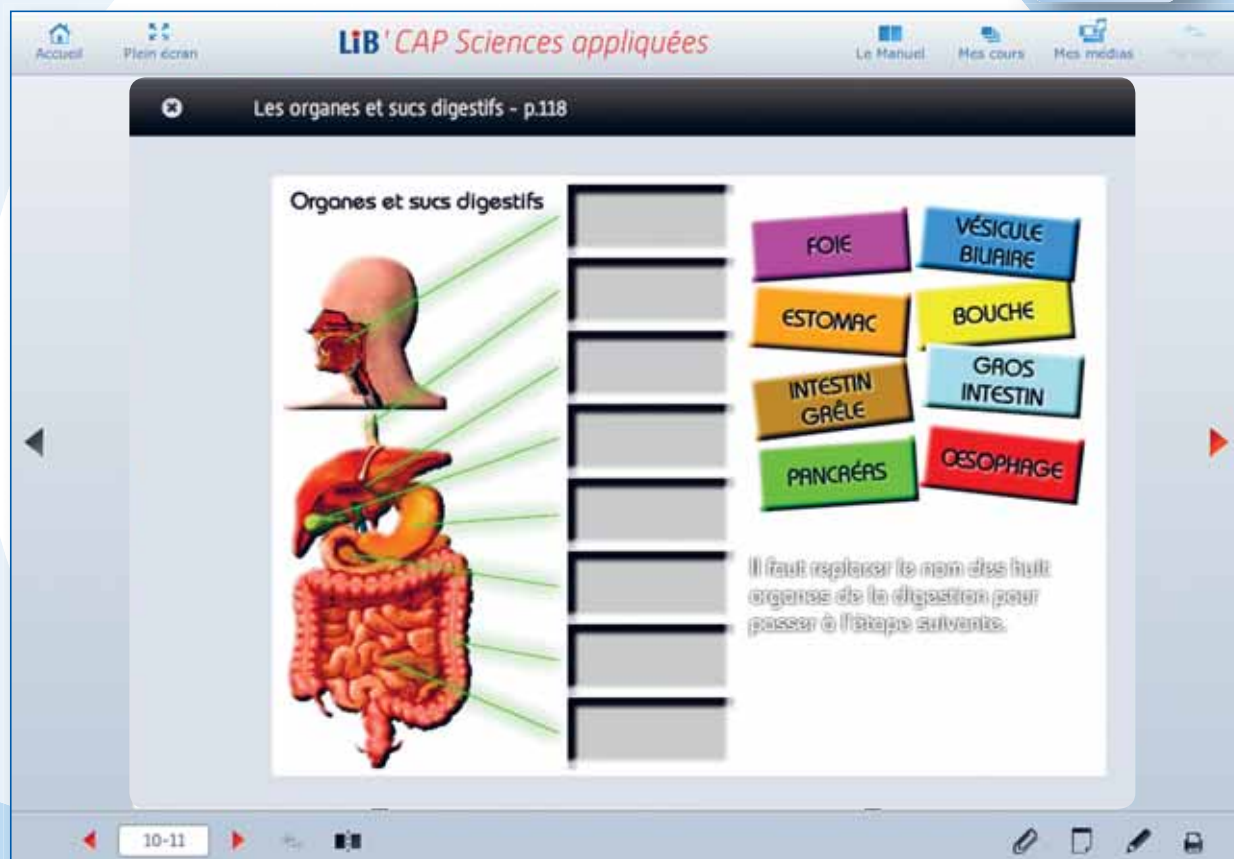
Maîtrise du froid : États physiques d'un fluide - Production de froid positif et négatif - Autocontrôle des températures - Test des connaissances

Entretien et lavage du matériel : Caractéristiques de l'eau dure - Conséquences d'une eau dure en milieu professionnel - Fonctionnement d'un lave-vaisselle - Test des connaissances

Énergie électrique : Principales unités de mesure en électricité - Dangers liés au courant électrique - Dispositifs de sécurité - Fiches signalétiques - Test des connaissances

Sécurité et prévention : Mesures de prévention contre les risques d'électrocution, de brûlures et dus au gaz - Règles de sécurité lors de l'utilisation d'un réchaud en salle - Test des connaissances

Éditeur : BPI



LIVRE ENRICHİ DE :

- Animations
- Quizz, jeux
- Illustrations
- Photos
- Vidéos...



VIDÉOPROJETABLE



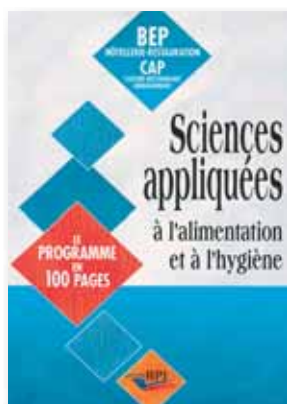
Accessibles par
Internet



Téléchargeables
sur clé USB



Téléchargeables
sur votre ordinateur



CAP

par **Brigitte Rougier**
et **Alain Chrétien**

broché, 17 x 24,5 cm, 136 pages

Année de parution : 1998

Le cours : ISBN 2 85708-211-8

Année de parution : 1999

Le cahier d'exercices : ISBN 2 85708-260-6

Année de parution : 2000

Le corrigé du cahier d'exercices :

ISBN 2 85708-270-3

Éditeur : BPI

**Toujours
disponible**

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE

Sommaire

1^{ère} partie - ALIMENTATION

Pourquoi bien se nourrir ?

Biochimie des aliments

Alimentation rationnelle

Propriétés des aliments et
modifications physico-chimiques

Physiologie de la nutrition

Comportement alimentaire

2^{ème} partie - MICROBIOLOGIE

Diversité du monde microbien

Physiologie bactérienne

Origines de la flore microbienne

Fabrication des aliments -
Les fermentations

Techniques de conservation
des aliments

Distribution des préparations
culinaires élaborées à l'avance

Principales intoxications d'origine
alimentaire

Lutte antimicrobienne ou
prophylaxie

Parasitoses alimentaires

Synthèse

Lexique

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1666	Le cours	Prix catalogue.....	10,10 €
Réf. 1705	Le cahier d'exercices	Prix catalogue.....	10,10 €
Réf. 1709	Le corrigé du cahier d'exercices - pas de remise	Prix catalogue.....	3,10 €



CAP

par **Brigitte Rougier**
et **Alain Chrétien**

broché, 17 x 24,5 cm, 88 pages

Année de parution : 1997

ISBN 2 85708-174-X

Éditeur : BPI

**Toujours
disponible**



SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

Sommaire

L'alimentation en eau

L'alimentation en énergie

La cuisson des aliments

La remise en température

La conservation des aliments

Les matériaux

Les revêtements et surfaces

Les produits de nettoyage et de
décontamination

L'éclairage

La ventilation et le chauffage

L'acoustique

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1638	Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels	Prix catalogue.....	10,10 €
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------

SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO CUISINE

Sommaire

PÔLE 1

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

MISSION 1

ORGANISER LA PRODUCTION

La marche en avant
L'éclairage des locaux
L'alimentation en eau froide
La ventilation et la climatisation
Les matériaux utilisés dans le milieu professionnel
L'hygiène du milieu et du matériel
La lutte contre la prolifération des nuisibles
La toxicologie alimentaire
La liaison chaude et les liaisons froides

MISSION 2

MAÎTRISER LES BASES DE LA CUISINE

Les protocoles mis en œuvre lors des préparations culinaires
Les propriétés physico-chimiques et les modifications subies par les différents constituants alimentaires :
- les protéines
- les glucides
- les lipides
- l'eau et les vitamines
- La production de la chaleur

MISSION 3 : DISTRIBUER LES PRÉPARATIONS

Microbiologie alimentaire
Les Toxi Infections Alimentaires
Les plats témoins

PÔLE 2 :

COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

La dimension nutritionnelle des aliments
L'équilibre alimentaire
Les aliments, facteurs de risque de maladie

Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire

PÔLE 3

ANIMER UNE ÉQUIPE

Hygiène et santé du personnel
Prévention des risques liés à l'activité physique

PÔLE 4

CONTROLLER LES MOUVEMENTS DE STOCKS

Les parasitoses alimentaires
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée
La production et l'utilisation du froid
La gestion des inventus

PÔLE 5

A

APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ : RESPECTER LES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES

Le Plan de Maîtrise Sanitaire
Outils et méthodes d'analyse des risques sanitaires

B

APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ : APPLIQUER DES PRINCIPES DE NUTRITION ET DE DIÉTÉTIQUE- MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE - ÊTRE À L'ÉCOUTE DE LA CLIENTÈLE

Les comportements alimentaires
La dimension nutritionnelle des aliments
La perception sensorielle
La valorisation de la qualité alimentaire



BAC PRO

par B. Rougier, C. Mairey, K. Costanzo
broché, 21 x 29,7 cm, 190 pages

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7096 Prix..... 19,70 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2013
ISBN 978-2-85708-515-7

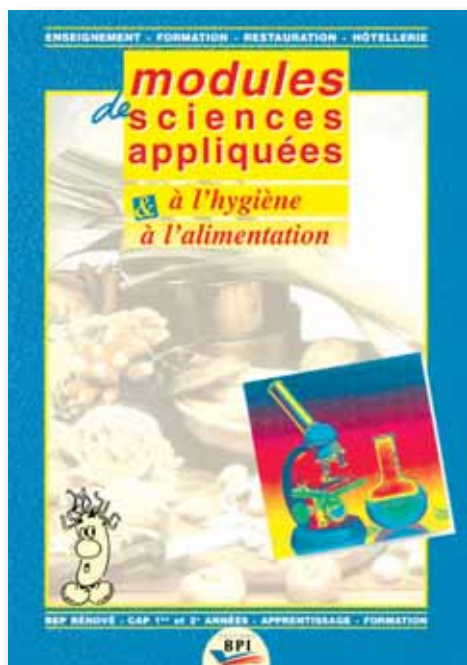
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2123 Sciences appliquées - Bac Pro Cuisine

Prix catalogue..... 19,70 €

MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION



avec 26 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

Sommaire

MODULE 1

BIOCHIMIE DES ALIMENTS

1. La constitution de la matière vivante + les glucides
2. Les lipides
3. Les protides
4. Les vitamines
5. Les éléments minéraux
6. L'eau
7. Les principales propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires
8. Les modifications physico-chimiques des aliments

MODULE 2

LES ALIMENTS, NUTRITION

9. La classification des aliments en groupe
10. La valeur nutritionnelle des aliments, rations, équivalences

11. La perception sensorielle des aliments
12. La digestion
13. Les besoins nutritionnels et apports recommandés
14. L'élaboration de menus équilibrés

MODULE 3

HYGIÈNE ET PRÉVENTION

15. Le monde microbien
16. Les conditions favorables ou défavorables à la vie des M.O.
17. Les modes de contamination en milieu professionnel
18. L'hygiène du personnel en milieu professionnel
19. Les principales intoxications alimentaires d'origine microbienne
20. Les parasitoses alimentaires
21. Les transformations biologiques des aliments dues aux M.O.
22. L'altération des aliments
23. La conservation des aliments
24. Les préparations culinaires élaborées à l'avance
25. La qualité alimentaire

CAP

par M. Faraguna, M. Muschert
et J. Reiland

broché, 21 x 29,7 cm, 304 pages
avec photos couleur et dessins

LE COURS

LES OBJECTIFS DU RÉFÉRENTIEL
SONT CLAIEMENT ÉNONCÉS.

Plus de
700 photos
et dessins

LE DOSSIER

LES PAGES «DOSSIERS»
PERMETTENT L'ENRICHISSEMENT
DES CONNAISSANCES.

TOUT EN
COULEURS

Année de parution : 2003
Version professeur :
ISBN 2 85708-385-8
Version élève :
ISBN 2 85708-389-0
Matrices :
ISBN 2 85708-224-X

LES FICHES

LES FICHES PERMETTENT
L'AUTO-ÉVALUATION.

LES EXERCICES

LES EXERCICES VÉRIFIENT
LES CONNAISSANCES.

FICHES D'AUTO-ÉVALUATION
DÉTACHABLES

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1984	Version professeur	Prix catalogue.....	19,30 €
Réf. 1981	Version élève	Prix catalogue.....	18 €
Réf. 1676	Matrices pour transparents	Prix catalogue.....	20,80 €

MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT

avec 7 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

Sommaire

Un ouvrage clair, précis et abondamment illustré dont l'une des originalités est d'avoir été expérimenté en classe. Des pages «dossiers» prolongent le cours tandis que les exercices vérifient les acquis et les manques. Avec les fiches d'auto-évaluation intégrées, cet ouvrage se veut un tremplin pour la réussite des élèves. Plus de 100 photos et dessins.

MODULE 1. L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

MODULE 2. LES COMBUSTIBLES - LA COMBUSTION

MODULE 3. L'ALIMENTATION EN EAU

MODULE 4. CHAUFFAGE CULINAIRE - CHAUFFAGE DE L'EAU

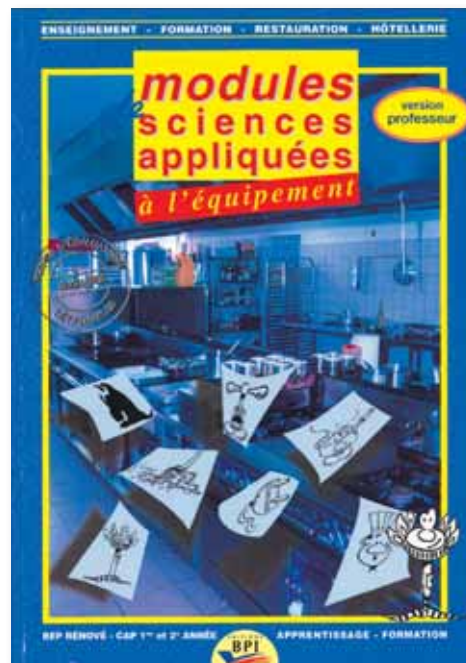
MODULE 5. PRODUCTION ET UTILISATION DU FROID

MODULE 6. ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

MODULE 7. ERGONOMIE - SÉCURITÉ

QUESTIONNAIRE À CHOIX MULTIPLES

FICHES D'AUTO-ÉVALUATION

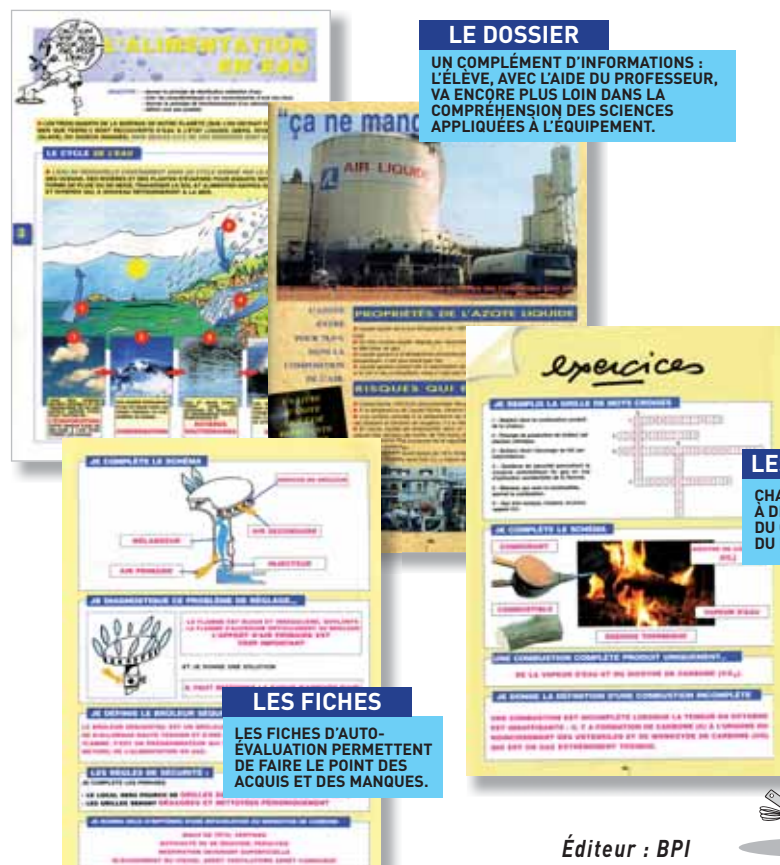


CAP

**Version professeur avec corrigé
et version élève**

**par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et
M. Muschert**

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages en
quadrichromie, plusieurs centaines
de photos et dessins



**TOUT EN
COULEURS**

LES EXERCICES

CHAQUE QUESTION SE RAPPORTE
À DES INDICATIONS PRÉCISES
DU COURS ET DES OBJECTIFS
DU RÉFÉRENTIEL.

LES FICHES

LES FICHES D'AUTO-
ÉVALUATION PERMETTENT
DE FAIRE LE POINT DES
ACQUIS ET DES MANQUES.

Éditeur : BPI



Année de parution : 2000

Version professeur :
ISBN 2 85708-280-0

Version élève :
ISBN 2 85708-283-5

Matrices :
ISBN 2 85708-292-4

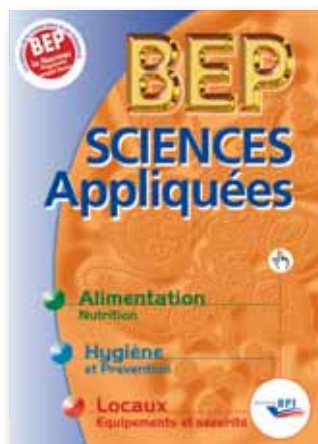
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1716	Version professeur	Prix catalogue.....	13,40 €
Réf. 1719	Version élève	Prix catalogue.....	12,30 €
Réf. 1725	Matrices pour transparents	Prix catalogue.....	19,70 €

BEP SCIENCES APPLIQUÉES

ALIMENTATION, NUTRITION HYGIÈNE ET PRÉVENTION, LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET SÉCURITÉ



par **Brigitte Rougier et Alain Chrétien**

broché, 21 x 29,7 cm,
84 fiches en couleurs

Sommaire

**CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES
DES ALIMENTS ET NUTRITION**
HYGIÈNE ET PRÉVENTION

**SCIENCES APPLIQUÉES AUX
LOCAUX, AUX ÉQUIPEMENTS
PROFESSIONNELS**

**Toujours
disponible**

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7020 Prix..... **20,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : **BPI**

Année de parution : 2002
Le manuel : ISBN 2 85708-343-2
Le corrigé : ISBN 2 85708-364-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1973	BEP sciences appliquées	Prix catalogue..... 20,50 €
Réf. 1978	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 10,90 €

TECHNOLOGIE EQUIPEMENT ENTRETIEN ALIMENTATION



par **Brigitte Rougier et Alain Chrétien**

51 fiches technologiques
en quadrichromie

Sommaire

**ÉQUIPEMENTS GÉNÉRAUX
DES LOCAUX**
MATÉRIAUX ET REVÊTEMENTS

**PRODUITS DE NETTOYAGE,
DE DÉCONTAMINATION,
DE DÉSINFECTION**

PRODUITS ALIMENTAIRES

**MATÉRIEL DE CONSERVATION,
DE PRÉPARATION,
DE DISTRIBUTION DES REPAS**

**Toujours
disponible**



Éditeur : **BPI**

Année de parution : 2002
Les fiches : ISBN 2 85708-353-X
Le corrigé : ISBN 2 85708-362-9

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1752	Technologie - équipement, entretien, alimentation	Prix catalogue..... 20,60 €
Réf. 1756	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 8,50 €

NUTRITION - ALIMENTATION CAP PETITE ENFANCE

Sommaire

SITUATION 1 :

BESOINS DU NOURRISSON

Fiche 1 : Besoins nutritionnels du nourrisson et du jeune enfant
Annexe 1

Fiche 2 : Annexe 2

- Courbes de référence des filles
- Courbes de référence des garçons

SITUATION 2 :

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT

Fiche 3 : Généralités sur

l'appareil digestif et la digestion

Fiche 4 : Spécificité de l'appareil digestif du nourrisson

Fiches 5 & 6 : Troubles de l'appareil digestif

SITUATION 3 :

DENTITION ET HYGIÈNE BUCCO-DENTAIRE

Fiche 7 : Dentition du nourrisson et du jeune enfant

Fiche 8 : Plaque dentaire et carie

Fiche 9 : Hygiène bucco-dentaire

SITUATION 4 :

ALIMENTATION LACTÉE

Fiches 10 & 11a :

Caractéristiques et intérêts des laits infantiles

Fiche 11b : Ration lactée et répartition journalière

Fiche 12 : Préparation d'un biberon

SITUATION 5 :

DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

Fiches 13 & 14 : Diversification alimentaire

Fiche 15a : Aliments homogénéisés ou aliments en pots pour bébés

Fiche 15b : Repères d'introduction des aliments chez l'enfant de 0 à 3 ans

SITUATION 6 :

SOURCES NUTRITIONNELLES ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Fiche 16 : Classification nutritionnelle par groupe d'aliments

Fiche 17 : Équivalences alimentaires

Fiche 18 : Équilibre alimentaire à partir de 3 ans

SITUATION 7 :

RÉGIMES ALIMENTAIRES DE L'ENFANT

Fiche 19a : Généralités

Fiches 19 & 20a : Intolérance au gluten

Fiches 20b & 22a : Allergies alimentaires

Fiche 23a : Régime diabétique

Fiche 23b : Régime surpoids/obésité

SITUATION 8 :

ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE L'ENFANT

Fiche 24 : Perception sensorielle des aliments

Fiche 25 : Apprentissage du goût

Fiche 26 : Mise en valeur des préparations culinaires

SITUATION 9 :

CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES

Fiches 27 à 29 : Intoxications alimentaires

Fiche 30 : Parasitoses alimentaires

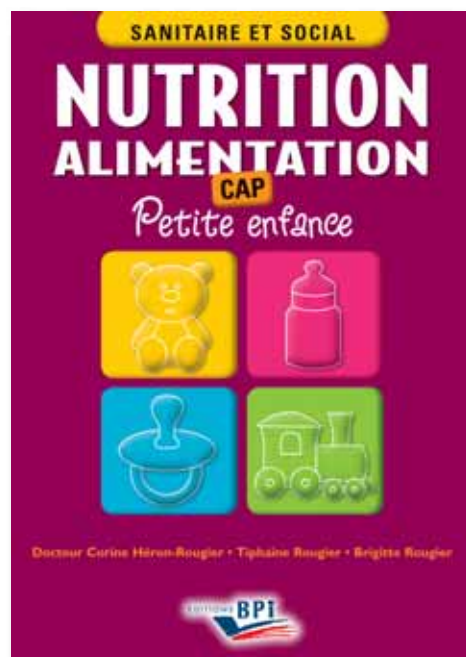
Fiche 31 : Contaminations d'origine chimique

SITUATION 10 :

MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Fiche 32a : Modifications liées à la cuisson

Fiche 32b : Modifications au cours du stockage



CAP

par Corine Héron-Rougier, Tiphaine Rougier, Brigitte Rougier

21 x 29,7 cm, 33 fiches en quadrichromie

Peut être en partie utilisé pour le BAC Pro ASSP (Accompagnement, Soins, Services à la Personne).



Réf. 8079

- LIB (licence 10 ans)..... 29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 € (si classe équipée manuel papier).



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7074 Prix..... 11,30 €

Voir compatibilité p 135 à 137

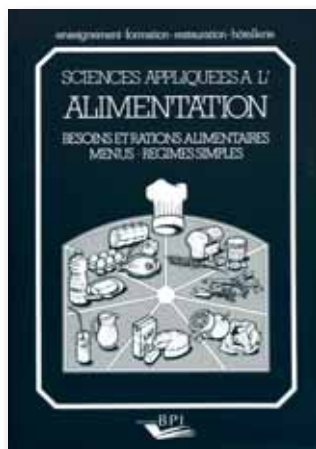


Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2079	Nutrition-Alimentation CAP petite enfance	Prix catalogue..... 11,30 €
Réf. 2085	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 4,50 €



par Dominique
Brunet-Loiseau

broché, 21 x 29,7 cm,
192 pages

**Encore
disponible**

Mise à jour : 1999
ISBN 2 85708-020-4

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

Sommaire

LES RATIONS ALIMENTAIRES

1. Couverture des besoins de l'organisme par les aliments

- 1.1. Généralités sur les besoins de l'organisme
- 1.2. Besoins énergétiques et apports conseillés
- 1.3. Besoins non énergétiques et apports conseillés

2. Principaux cas physiologiques

- 2.1. Besoins et rations alimentaires en fonction de l'âge
- 2.2. Besoins et rations alimentaires en fonction de dépenses particulières

LES GROUPE D'ALIMENTS

1. Les aliments protidiques

Produits carnés, pêche, œufs, graines de légumineuses et nouvelles protéines végétales

2. Les produits laitiers

3. Les corps gras

4. Les aliments glucidiques

5. Les légumes et fruits crus ou «cruautés»

6. Les légumes et fruits cuits ou «cuidautés»

7. Les boissons

PROBLÈMES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

1. Sous-alimentation

2. Suralimentation, déséquilibres alimentaires

ÉTABLISSEMENT DES MENUS

1. Équilibre des repas d'une journée

- 1.1. Fréquence et importance des différents repas
- 1.2. Équilibre d'un seul menu

1.3. Équilibre du petit déjeuner

1.4. Équilibre des collations ou goûters

1.5. Divers types de journées alimentaires -

Adaptation à différentes formes de restauration

2. Équilibre des repas en restauration collective

NOTIONS CONCERNANT LES RÉGIMES

1. Les régimes normaux (mixte et végétarien - Régimes déséquilibrés)

2. Les régimes thérapeutiques

- 2.1. Régime de l'obésité (régime hypoénergétique, régimes amaigrissants dangereux)
- 2.2. Régimes du diabète sucré
- 2.3. Régime pauvre en sel
- 2.4. Régime des maladies cardiovasculaires
- 2.5. Autres régimes (goutte, maladies digestives, maladies hépatiques, lithiases rénales)

DIGESTION ET ABSORPTION INTESTINALE

ANNEXES

1. Apports nutritionnels recommandés par le CNERNA

2. Équivalences alimentaires

3. Évaluation quantitative d'aliments courants

4. Table de composition des principaux aliments

• L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, est également joint

Éditeur : BPI

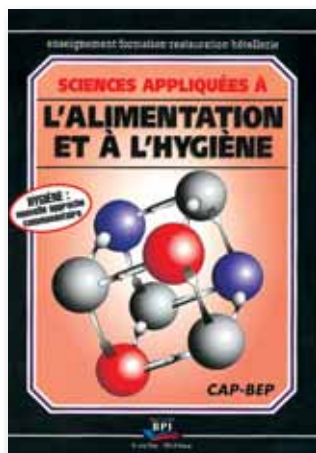
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 161

S.A. à l'alimentation

Prix catalogue **15,20 €**



**CAP Nutrition,
microbiologie,
règles d'hygiène**

par Dominique
Brunet-Loiseau

broché, 21 x 29,7 cm,
192 pages

**Encore
disponible**

Année de parution : 1995
ISBN 2 85708-141-3

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE

Cet ouvrage réunit le programme d'ALIMENTATION (nutrition) et d'HYGIÈNE (micro-biologie et règles d'hygiène). Les aspects scientifiques, rendus simples et clairs, sont régulièrement accompagnés d'applications pratiques. Ce livre contient les bases indispensables aux élèves de toutes les sections des métiers de bouche.

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE : L'ALIMENTATION (NUTRITION)

Les constituants des aliments : eau, glucides, lipides, protides, vitamines, éléments minéraux, fibres

Les principales propriétés des constituants des aliments : les trois états physiques, la solubilité, la suspension dans l'eau, les émulsions, la diffusion à travers une membrane

L'action de la chaleur sur les constituants des aliments

Les autres modifications physico-chimiques se produisant lors des stockages et des transformations

Les groupes d'aliments : aliments protidiques, produits laitiers, aliments glucidiques (féculents et sucres), corps gras, légumes et fruits, boissons

Les équivalences alimentaires

Les besoins nutritionnels de l'organisme et les apports recommandés : les besoins énergétiques, les besoins en divers nutriments

Les rations alimentaires : ration de l'adulte de référence, rations conseillées aux enfants et aux adolescents

L'équilibre des menus : équilibre des repas d'une journée, cas de différentes formes de restauration - équilibre des repas pris en restauration collective, plan alimentaire

La digestion et la destinée des produits de l'absorption intestinale

La perception sensorielle des aliments - Le goût

DEUXIÈME PARTIE : L'HYGIÈNE

(MICROBIOLOGIE ET RÈGLES D'HYGIÈNE)

Les différents microbes : bactéries, levures, moisissures, virus

La physiologie des bactéries : conditions de vie et

de multiplication, sporulation

La physiologie des levures et des moisissures

Le rôle des microbes dans les aliments : fabrication de certains

aliments, altération des aliments

Les maladies alimentaires dues à des microbes

La lutte contre les microbes : modes de contamination, mesures

de prévention, règles d'hygiène, agents anti-microbiens

L'hygiène du personnel

L'hygiène des denrées alimentaires

L'hygiène des préparations et des techniques culinaires

L'hygiène dans l'entreposage des denrées et leur distribution

L'hygiène des locaux et du matériel

Les parasitoses alimentaires

Les intoxications dues à des substances chimiques

EN ANNEXE

- Apports nutritionnels recommandés (CNERNA)

- Table de composition des aliments

- Arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale. Circulaire d'application du 5 juin 1981

- Critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (selon l'arrêté du 21 décembre 1979)

- Glossaire

- L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, est également joint

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1613

S.A. Alimentation - hygiène

Prix catalogue **16,80 €**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Sommaire

LES SAVOIRS ASSOCIÉS

La connaissance des milieux professionnels

La connaissance de l'entreprise

Chapitre 1 : Le secteur de la restauration
Chapitre 2 : Les relations avec la clientèle
Chapitre 3 : La gestion appliquée
Chapitre 4 : L'organisation de la production et des services
Chapitre 5 : La qualité de la production et des services
Chapitre 6 : La prévention et la sécurité

L'organisation des locaux

Chapitre 1 : L'implantation et l'aménagement des locaux de production et de service
Chapitre 2 : Les appareils et les outils
Chapitre 3 : Les emballages
Chapitre 4 : Les facteurs techniques d'ambiance
Chapitre 5 : Le matériel d'entretien
Chapitre 6 : L'entretien des locaux et du matériel

La microbiologie appliquée

Chapitre 1 : La diversité du monde microbien
Chapitre 2 : Le développement et la croissance des microorganismes
Chapitre 3 : Le pouvoir pathogène des microorganismes
Chapitre 4 : Les agents antimicrobiens
Chapitre 5 : Les biocontaminations dans les activités professionnelles en restauration et en service
Chapitre 6 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Les sciences de l'alimentation

Chapitre 1 : Le risque alimentaire
Chapitre 2 : Les caractéristiques des produits alimentaires
Chapitre 3 : L'étude des constituants alimentaires
Chapitre 4 : L'alimentation rationnelle
Chapitre 5 : Le comportement alimentaire

La technologie des produits alimentaires

Chapitre 1 : Les produits laitiers
Chapitre 2 : Les œufs
Chapitre 3 : Les viandes
Chapitre 4 : Les produits de la pêche
Chapitre 5 : Les végétaux frais
Chapitre 6 : Les végétaux secs
Chapitre 7 : Les produits céréaliers
Chapitre 8 : Les corps gras
Chapitre 9 : Le sucre et les produits sucrés
Chapitre 10 : Les boissons
Chapitre 11 : Les condiments, aromates, épices, assaisonnements
Chapitre 12 : Les produits permettant une cuisine d'assemblage

LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

La fonction de production

La fonction de service et de communication

La fonction d'entretien

La fonction de gestion de la qualité



CAP APR

par **Éric Wisniewski, Hélène Baumert et Claire Spannagel**

broché, 21 x 29,7 cm,
304 pages

**1^{ère} et 2^{ème} ANNÉE
EN 1 VOLUME**



**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7102 Prix..... **24,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

**Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine**



Éditeur : **BPI**

Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-553-9

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2137 **CAP Agent Polyvalent de Restauration**

Prix catalogue..... **24,80 €**



par Catherine Chegrani
-Conan

broché, 14,5 x 21 cm, 144 pages

RÉPERTOIRE DES BONNES ADRESSES DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION

Ce répertoire s'adresse à tous ceux qui, dans leur activité professionnelle, sont amenés à s'informer, se former, à rechercher de façon précise de la documentation dans le cadre d'une démarche nutritionnelle orientée vers la qualité, l'information et la pédagogie.

Les thèmes abordés ont tous un rapport direct ou indirect avec l'alimentation et/ou la nutrition : les aliments, l'équilibre alimentaire, les pathologies digestives ou non digestives, la restauration collective, l'hygiène alimentaire, l'information et la protection du consommateur.

Ce répertoire pourra aider les professionnels de santé à orienter leurs patients vers des organismes qui pourront les documenter ou les aider en leur fournissant des adresses utiles (ex : produits de régime spécifiques pour la mise en place de leur régime).

Année de parution : 2007
ISBN 978-2-85708-443-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1156	Répertoire adresses alimentation	Prix catalogue.....	15,50 €
-----------	----------------------------------	---------------------	---------



par Yves van de Calseyde

broché, 17 x 24 cm, 136 pages

RESTAURATION ET GASTRONOMIE POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION

Sommaire

CHAPITRE 1 : Les personnes âgées

Les personnes âgées
La restauration et la
gastronomie

CHAPITRE 2 : La place de la restauration et de la gastronomie

L'accueil gérontologique
Les repas en maisons de
repos et centres intégrés
pour les personnes âgées
La structure alimentaire
d'une journée de la
personne âgée
Le personnel au service
de la restauration

CHAPITRE 3 : Cuisiner pour les personnes âgées

La qualité des aliments
La gestion et la maîtrise
de l'hygiène - H.A.C.C.P.
La gestion et la maîtrise
de la qualité
Le management des
ressources humaines
Le projet gastronomique
Les moyens
La cuisine
La formation continue

CHAPITRE 4 : Les liaisons, la présentation et la distribution des repas en cuisine locale

La liaison chaude
La liaison froide
La cuisine
Les repas sur roues

CHAPITRE 5 : Que cuisiner pour les personnes âgées et comment ?

Le petit déjeuner
Le déjeuner
Le dîner
Conclusion
La pyramide alimentaire

CHAPITRE 6 : Annexes E-Qalin® EQFM

Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-454-9

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1154	Restauration et gastronomie des personnes âgées en institution	Prix catalogue.....	21,10 €
-----------	----------------------------------------------------------------	---------------------	---------

LES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

avec additif 2010

Sommaire

INFORMATION SUR LES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les sources documentaires

La réglementation - La norme - Informations utiles

Le réseau

Interlocuteurs externes (Les agents du service prévention de la CRAM - L'inspecteur du travail - Le médecin du travail - Les organismes professionnels)
Interlocuteurs internes (Le chef d'entreprise - Les représentants du personnel)

LES ACCIDENTS DU TRAVAIL, DE TRAJET ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES

La réparation des risques professionnels

Définitions

L'accident du travail - L'accident de trajet - Distinction entre accidents de travail et accidents de trajet - Les maladies professionnelles

Statistiques des accidents du travail

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

Organisation générale de l'établissement

Réglementation - Visites de contrôle - Registres à détenir - Affichages et consignes obligatoires - Prévention incendie

Entreprise extérieure : opérations de chargement et de déchargement

Formation du personnel à la sécurité

Formation à la sécurité (article R 231-32) - Formation à l'hygiène
Organisation de la sécurité dans l'entreprise

Etablissement de moins de 11 salariés : une personne chargée de la sécurité - Etablissement de 11 à 49 salariés (délégués du personnel) - Etablissement de plus de 50 salariés (Comité d'Hygiène, de Sécurité et Conditions de Travail) - C.H.S.C.T. - Soins médicaux - Premiers secours

La gestion administrative des accidents

La gestion administrative des maladies professionnelles
Santé et hygiène des personnels

LES AMBIANCES DES LIEUX DE TRAVAIL

L'éclairage

Le bruit

Les ambiances thermiques

LA PRÉVENTION DES RISQUES

Les risques liés à l'activité physique

Les risques liés à l'utilisation des appareils électromécaniques

Batteur-mélangeur - Cutter à cuve fixe - Trancheur à pain - Coupe-légumes - Le trancheur électrique - Les autres matériels

Les risques liés à l'utilisation des outils coupants à main

Les risques de brûlure

Les risques liés à l'utilisation des appareils de cuisson

Le risque électrique

NETTOYAGE ET HYGIÈNE DES LOCAUX

Rôle du nettoyage

Les paramètres intervenant

Composition des produits

Les solvants - Les détergents - Les composants acides et basiques - Les additifs - Les détergents-désinfectants

Le plan de nettoyage

Le protocole de nettoyage

Contrôle du nettoyage-désinfection

Le matériel de nettoyage

Le bionettoyage

Mesures de prévention

La lutte contre les ravageurs

LA MAINTENANCE TECHNIQUE

Généralités

Entretien courant

Entretien préventif

Vérifications réglementaires

ENVIRONNEMENT

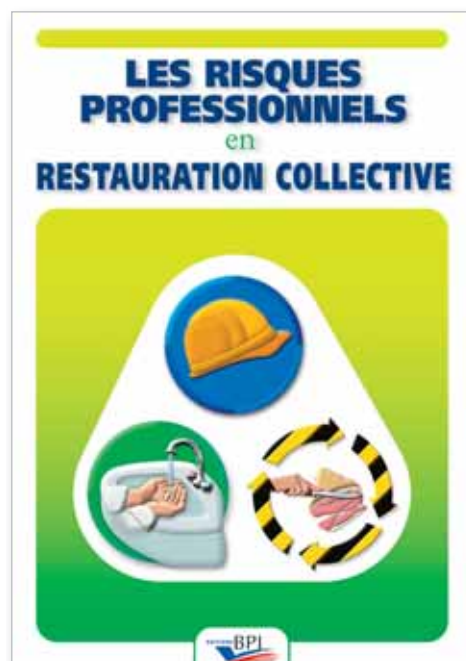
Évacuation des déchets

Évacuation des eaux usées

Local à poubelles

Local pour les emballages vides

ANNEXES



par Bernard Frache

broché, 17 x 24 cm, 152 pages



Éditeur : BPI

Mise à jour : 2005
ISBN 2 85708-403-X

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

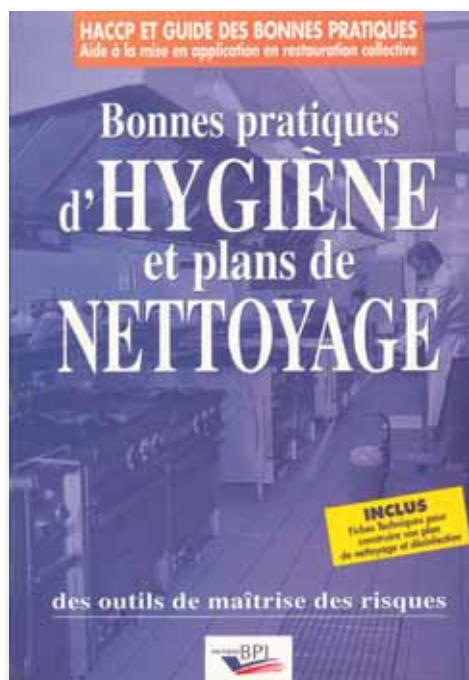
Réf. 1150

Les risques professionnels en restauration collective

Prix catalogue.....**22,50 €**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET PLANS DE NETTOYAGE

Sommaire



par Roger Mérouze et
Olivier Tondusson

broché, 21 x 29,7 cm,
160 pages

PARTIE 1 :

LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

1. Notions de base sur les microbes
2. Les principes de l'hygiène
3. Les règles d'hygiène
4. Les contrôles et auto-contrôles

PARTIE 2 :

LE TRAVAIL EN CUISINE DANS LES DIFFÉRENTS LOCAUX : DESCRIPTIFS ET RECOMMANDATIONS

1. Réception et stockage
2. Fabrication
3. Distribution et laveries
4. Self
5. Parties communes de la cuisine

PARTIE 3 :

PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

1. Protocoles pour les sols
2. Protocoles pour les murs
3. Protocoles pour les plafonds
4. Protocoles pour le matériel
5. Protocoles pour la salle spécialisée ou salle blanche



Année de parution : 1997
ISBN 2 85708-189-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1119 | **Bonnes pratiques d'hygiène**

Prix catalogue **23,40 €**

ENTRETIEN DU LINGE

EN MILIEU FAMILIAL - MILIEU PROFESSIONNEL

SERVICES À LA PERSONNE ET AUX COLLECTIVITÉS

Sommaire

LES MATIÈRES TEXTILES

1. Fibres naturelles d'origine animale
 - Laine
 - Soie
2. Fibres naturelles d'origine végétale
 - Coton
 - Lin
3. Fibres d'origine artificielle
 - Acétate, Viscose
 - Rhovyl (voir DAMART)
4. Fibres d'origine synthétique
 - Polyester, polyamide, acrylique
5. Tissus et lexique
6. Code d'entretien des textiles
7. Utilisation et entretien des textiles (exercice de synthèse)

TECHNIQUES (UTILISÉES EN COLLECTIVITÉS - EN MILIEU FAMILIAL)

Tri du linge

8. Technique de tri
9. Classification du linge

Détachage

10. Principaux détachants et traitements
11. Traitement de quelques taches
12. Les règles d'or du détachage
13. Situations professionnelles

Lavage

14. Lave-linge de type familial
15. Produits de lavage
16. Lavage à la machine (type familial)
17. Exercices
18. Lavage d'un lingeage à la main
19. Lave-linge collectif de type collectif
20. Sèche-linge
21. Le séchage en machine
22. Exercices

Repasseuse

23. Opération préliminaire ou fraudage
24. Organisation du poste de repasseuse
25. Consignes d'utilisation du fer à repasser
26. Utilisation de la sècheuse repasseuse et de la calandre
- Techniques de repassage et de pliage du linge petit plat
27. A - Repassage du torchon
- B - Pliage du torchon
28. Repassage de torchon à la sècheuse repasseuse
29. Pliage du la serviette de table
30. Repassage du tablier de plonge
31. Pliage du tablier de plonge

TECHNIQUES DE REPASSAGE ET DE PLIAGE DU LINGE GRAND PLAT

32. Repassage de la nappe (fer à repasser et sècheuse repasseuse)
33. Pliage de la nappe : 1 personne ou 2 personnes

TECHNIQUES DE REPASSAGE ET DE PLIAGE DU LINGE EN FORME

34. Repassage de la blouse
35. A - Repassage de la blouse à la sècheuse repasseuse
- B - Pliage de la blouse (table à repasser ou avec presse)
36. Repassage et pliage de la veste de cuisine
37. Repassage du pantalon (de cuisine et à pinces, pyjama...)
38. A - Repassage du pantalon de cuisine à la presse
- B - Pliage du pantalon de cuisine à la presse
39. Repassage et pliage de la chemise
40. Pliage pantalon de cuisine et pince
41. Repassage et pliage de la chemise de nuit

RÉALISATION DE TRAVAUX DE COUTURE

42. Fixation de boutons
43. Fixation de boutons pression
44. Fixation d'agrafes
45. Marquage du linge (milieu familial, collectivité)
46. Points de couture à la main (2 fiches)
47. Ourlet à la main
48. Fixation d'une bande thermocollante
49. Utilisation de la machine à coudre
50. Montage du fil
51. Remplissage d'une canette
52. Exercices d'initiation à la couture à la machine

GESTION DU LINGE EN MILIEU COLLECTIF

53. Organisation du traitement du linge dans différentes collectivités - circuit du linge
54. A - Lingerie d'une crèche
- B - Lingerie d'une maison de retraite
55. Lingerie d'un établissement scolaire
56. Lingerie d'un hôpital (privé)
57. Bon de réception du linge
58. A - Outil de gestion en milieu hospitalier
- B - Critères d'appréciation d'une prestation de repassage

GESTION DU LINGE EN MILIEU FAMILIAL

59. A - Intervention au domicile privé
- B - Comparer le circuit du linge en milieu familial et milieu collectif
60. Rédaction d'un plan de travail
61. Rédiger le planning d'une intervention à domicile

Éditeur : BPI



CAP, MC aide à domicile, Bac Pro ASSP option A

par M. Deniau, S. Goussé, A. Martinez, B. Rougier

62 fiches techniques en quadrichromie

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7062 Prix.....21,30 €

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2007
Les fiches : ISBN 978-2-85708-450-1
Le corrigé : 3435430020712

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1798	Entretien du linge	Prix catalogue.....21,30 €
Réf. 2071	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue.....7,30 €

LES GESTES DE PREMIERS SECOURS

**NOUVELLE ÉDITION
MISE À JOUR 2015**



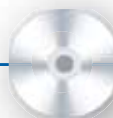
par **Maurice Dumeige**

broché, 17 x 24,5 cm, 112 pages

**Livre en CD-Rom
vidéoprojetable**

Réf. 7107 Prix..... **9,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-570-6

Les cours de secourisme sont présents au programme de l'éducation nationale en V.S.P. (Vie Sociale et Professionnelle) pour les CAP Restauration/Hôtellerie ainsi que Vente et aussi en sciences appliquées pour les BAC PRO Hôtellerie.

Sommaire

Introduction

Le triangle de la vie. Les fonctions vitales d'une victime
Les facteurs de risques d'accidents
Les 4 grandes familles de risque d'accidents
Les 5 objectifs du secouriste

1^{ÈRE} PARTIE

QUE DOIS-JE FAIRE ?

Analyser
Protéger
Examiner
Alerter ou faire alerter. Priorité absolue
Secourir
Les dégagements d'urgence.
La victime saigne abondamment (hémorragie)
La victime s'étouffe (obstruction brutale des voies aériennes)
La victime ne parle pas, ne répond pas, ne réagit pas, ne respire pas : (R.C.P.)
La victime est électrocutée ou électrisée
La victime ne parle pas, ne répond pas, ne réagit pas, mais respire (elle est inconsciente)
La victime se plaint de sensations pénibles, présente des signes visibles anormaux (malaise)
La victime se plaint de brûlures
La victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment
La victime se plaint de douleurs empêchant d'effectuer certains mouvements (traumatismes)
L'urgence vitale. Différentes formations de secourisme

2^{ÈME} PARTIE

COMMENT DOIS-JE FAIRE ?

(fiches techniques)

Examiner la victime
Le dégagement d'urgence
Le message d'alerte (alerter ou faire alerter)
Libérer les voies respiratoires, vérifier la ventilation
Les saignements abondants - hémorragie : compression manuelle, tampon relais, compressions à distance, compression à distance-le garrot, compression de la narine, règles générales
La désobstruction des voies aériennes chez : un adulte et un enfant de plus d'1 an, un enfant de moins d'1 an (nourrisson)
La Réanimation cardio pulmonaire chez : un adulte ou un enfant de plus de 8 ans, un enfant de 1 à 8 ans, un nourrisson de moins d'1 an
La mise sur le côté ou Position Latérale de Sécurité (P.L.S.) + Cas particuliers. Mise sur le dos d'une victime
Les malaises, victime consciente
Les brûlures thermiques simples et graves provoquées par le feu ou la chaleur
Les brûlures chimiques, les brûlures par projection dans l'œil. Brûlures internes par ingestion, par inhalation
Les brûlures d'origine électrique (électrisation, électrocution)
Les traumatismes (fractures, entorses, luxation)
Les plaies simples qui ne saignent pas abondamment
Les plaies graves (au thorax, à l'abdomen, à l'œil, aux membres)
L'alerte aux populations
Le Défibrillateur Automatisé Externe (D.A.E.) des-

cription, conditions d'utilisation, cas d'enfant et de nourrisson, procédure d'intervention, exemple de mode d'emploi, scénario d'une réanimation avec D.A.E.

ANNEXE PHOTOS

Alerte
Dégagement d'urgence
Vérifier et libérer les voies aériennes ou respiratoires
Apprécier la présence ou l'absence de respiration
Saignement abondant : compression directe, tampon relais ou pansement compressif, compression à distance
Saignement de l'oreille (compression à distance (pour la tête))
Saignement abondant (compression à distance. Garrot sur membre inférieur)
Saignement abondant (compression d'une narine)
Désobstruction des voies aériennes : adulte et enfant de plus de 1 an (méthode de Heimlich), nourrisson (enfant de moins de 1 an)
Système aéro-digestif. La fausse route alimentaire
Réanimation cardio pulmonaire (R.C.P.) : adulte et enfant de plus de 8 ans, enfant de 1 an à 8 ans, nourrisson (enfant de moins de 1 an)
Mise sur le côté ou Position Latérale de Sécurité (P.L.S.)
Malaise, plaie au thorax. Position demi-assise.
Difficulté respiratoire
Brûlure
Traumatisme
Plaie à l'abdomen position allongée à plat dos (jambes relevées)
Mise sur le dos d'une victime
Le Défibrillateur Automatisé Externe (D.A.E.)

3^{ÈME} PARTIE

QUELQUES CONSEILS

(test de connaissances)

La victime fait un infarctus du myocarde
La victime fait une crise cardiaque
Comment survivre à un infarctus du myocarde et/ou une crise cardiaque quand on est seul ?
La victime fait une attaque cérébrale ou A.V.C.
La victime fait une crise d'asthme
La victime fait une crise d'épilepsie
La victime fait une crise de convulsions fébriles
La victime fait une crise de tétanie
La victime fait un malaise vagal (évanouissement)
La victime se noie
La victime fait une allergie
La victime a un coup de soleil
La victime a un coup de chaleur
Une femme enceinte accouche inopinément
Une femme enceinte fait une fausse couche
Une victime se fait piquer par une méduse
Une victime se fait piquer par un hyménoptère (abeilles, guêpes, frelons, bourdons)
Une victime se fait mordre par un serpent
Une victime se fait piquer par une araignée
Une victime se fait piquer par un scorpion
Récapitulatif
Synthèse
Conclusion
Remerciements
Bibliographie
Notes

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2147 **Les Gestes de premiers secours**

Prix catalogue..... **9,50 €**

LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION

QUELS ENJEUX ?

avec mise à jour 2014

Sommaire

1. PRÉAMBULE

- Donner du sens à une démarche HQE®
- Un enjeu incontournable en restauration

2. DÉFINITIONS

- Définition formelle
- Définition explicite
- Définition exigentielle

3. LES ZONES DE TRAVAIL

4. LES ENJEUX PAR ZONE DE TRAVAIL

5. LES ENJEUX PAR TYPE DE MATÉRIEL

6. INDICATEURS DE MESURE ET DE SUIVI

7. EXEMPLES DE RÉALISATIONS

- Centre Hospitalier Le Mans (72)
- UCP Boulogne-Billancourt (92)

8. CERTIFICATION

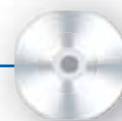
9. ANNEXE

- Glossaire
- Index des Contacts
- Références
- Bibliographie



par FCSI France

broché, 21 x 29,7 cm, 88 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable

Réf. 7057 Prix..... 20,60 €

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI



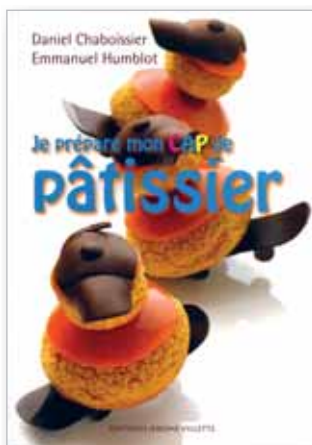
Année de parution : 2007
ISBN 978-2-85708-442-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1793 **La démarche HQE® en restauration**

Prix catalogue..... **20,60 €**



JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER

Cet ouvrage est écrit par deux formateurs expérimentés et passionnés de pâtisserie. Ce manuel correspond au référentiel du CAP pâtissier ; il est illustré par des photos, des schémas et tableaux pédagogiques. À la fin de chaque thème, un résumé reprend les points essentiels permettant à l'élève de mémoriser la leçon.

Une fiche d'évaluation est disponible à la fin de chaque chapitre.

CAP

par Daniel Chaboissier et
Emmanuel Humblot

broché, 21 x 29,7 cm

Année de parution : 2010
ISBN 978 2 86547-082-2



Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3617 Je prépare mon CAP pâtissier

Prix catalogue.....**38,03 €**



JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

Sommaire

LE MÉTIER DE CUISINIER

- Historique et évolution de la cuisine
- Le métier
- L'hygiène corporelle, du matériel et des produits de cuisine
- Le matériel de base en cuisine

CONNAISSANCE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET PRÉPARA- TIONS DE BASE

- L'assaisonnement de base en cuisine
- Les épices et condiments
- Les herbes aromatiques
- Les corps gras alimentaires

- L'œuf
- Les viandes de boucherie
- Les volailles
- Les poissons
- Les mollusques et crustacés
- Les gibiers
- Les pâtes et riz
- Les légumes
- Les fruits
- Les pâtes à tarte salée et sucrée
- Les fonds, les sauces, les liaisons et les dérivées

ANNEXES

CAP

par Éric Leautey et
Robet Larini

broché, 21 x 29,7 cm,
288 pages



Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3643 Je me prépare à devenir cuisinier

Prix catalogue.....**38 €**

TECHNOLOGIE DU PAIN FRANÇAIS

Sommaire

1. CONNAÎTRE SES MATIÈRES PREMIÈRES

La farine : composition chimique de la farine et des produits de mouture, qualité de la farine, critères de choix d'une farine, stockage et conservation des farines

Les agents levants : les poudres levantes, la levure

L'eau : généralités, l'eau dans la matière vivante, l'eau dans la nature, l'eau potable, origine de l'eau potable, traitement des eaux, influence de l'eau sur la panification

Le sel : généralités, le sel marin, le sel gemme, la fabrication industrielle du sel, les propriétés du sel, rôle et action du sel en panification

Les sucres : caractéristiques physico-chimiques, propriétés technologiques, utilisation des sucres

Le lait : les différents types de lait, propriétés technologiques du lait, conseils d'utilisation

Les matières grasses : définition, classification, propriétés physico-chimiques, aptitudes technologiques des matières grasses, stockage des matières grasses, différents types de matières grasses, conseils d'utilisation

Les œufs : constitution, composition de l'œuf, différentes présentations, aptitudes technologiques de l'œuf

Les additifs : définition, classification, additifs et ingrédients spécifiques aux produits de boulangerie

Les combustibles : différents types, caractéristiques des principaux combustibles

2. COMPRENDRE LES BASES DE LA PANIFICATION

La formation de la pâte : le phénomène d'hydratation, le pouvoir d'absorption des farines, caractéristiques des pâtes

La fermentation : définition générale, les enzymes : définition et rôle, principales fermentations, conditions du milieu, théorie de la fermentation panaria

La cuisson : notions de physique, évolution de la pâte au cours de la cuisson

Les techniques du froid : rappel sur le froid, principe de production de froid

3. MAÎTRISER SA FABRICATION

Diagramme général de fabrication
Préparation des ingrédients de la fournée : préparation de la commande, hydratation, calcul des

quantités de matières premières, hydratation et consistance des pâtes, détermination de la température de l'eau, vérification, ordre et mode d'incorporation, équipements de préparation des pâtes

Le pétrissage : rappel des buts du pétrissage, matériel de pétrissage, conduite du pétrissage, durée du pétrissage, méthodes de pétrissage

La fermentation : différentes phases pratiques, rétention gazeuse et tolérance, chambres et armoires de fermentation, méthodes de fermentation

Pesage-divisage : pesage manuel, divisage mécanique

Boulage : son rôle, les bouleuses, les diviseuses bouleuses

Le façonnage : façonnage manuel, façonnage mécanique

La cuisson : les fours, conditions pratiques de la cuisson

Evolution après la cuisson : ressuage, teneur en eau, rassissement, altérations microbiennes

Technique de conservation du pain : lutte contre le rassissement, lutte contre les altérations microbiennes,

Les techniques du froid et la boulangerie : produits cuits, pâtes crues et précuites surgelées, le matériel de surgélation

4. JOUER LA QUALITÉ

La diversité des pains : le pain dans le monde, les pains en France

Organisation de la production : définition de la production, recensement des moyens de production, choix de la méthode de travail, établir le plan de production et déterminer le personnel nécessaire, la réglementation au fournil

Définition du pain : cadre réglementaire français, le recueil des usages, projet de code d'usages

Qualités «sensorielles» : rôle du boulanger, l'appréciation de la qualité, analyse des arômes du pain

Qualité hygiénique : les micro-organismes, conditions de vie, la prévention

Valeur nutritionnelle du pain :

notions de nutrition, apports nutritionnels du pain dans la ration, aspects «diététique» du pain

Les défauts des pâtes et des pains : pains mal développés, pains à l'aspect extérieur défectueux

Conclusion

Pour en savoir plus



par Roland Guinet
avec la participation de l'Ecole
de Boulangerie-Pâtisserie de Paris
broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages,
nombreux schémas et tableaux



Éditeur : BPI

Année de parution : 1992
ISBN 2 85708-106-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 803

Technologie du pain français

Prix catalogue.....26,30 €

DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE



**PAS DE
SPÉCIMEN
pour ce
dictionnaire**

par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
360 pages, environ
450 illustrations et plus
de 2500 définitions

Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art, la pâtisserie a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer.

Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la pâtisserie. Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc expliqué une multitude de gâteaux, petits fours et autres pâtisseries, les matières premières et les procédés d'élaboration, les états de cuisson et les objets les plus usuels, qui participent à l'accomplissement de la pâtisserie sucrée, comme salée. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant la confiserie, la chocolaterie et la glacerie.

L'auteur

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-437-4

Éditeur : BPI

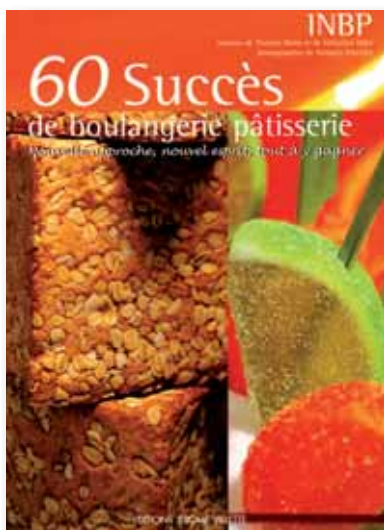
POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2058

Dictionnaire de la pâtisserie

Prix catalogue.....**28,20 €**



60 SUCCÈS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

par Thomas Marie et Sébastien Odet
broché, 21,5 x 28,8 cm, 138 pages

Année de parution : 2008
ISBN 978 - 2 86547-081-5

Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3605

60 succès de boulangerie pâtisserie

Prix catalogue.....**30,22 €**

MAÎTRISER LA PÂTISSERIE

Sommaire

LE VOCABULAIRE DU PÂTISSIER

LES TECHNIQUES DE BASE EN PÂTISSERIE

LES PÂTES

Pâte d'amandes
Pâte à biscuits
Pâte à choux
Pâte à biscuits
Pâte à biscuits
Pâte à crêpes
Pâte à frire
Pâte à meringues
Pâte à dacquois
Pâte à russe
Pâte à succès
Meringues suisses ou
cuites sur le feu
Pâtes sèches
Pâtes levées
Pâtes feuilletées

LES CRÈMES

Crème anglaise
Crème pâtissière
Crème au beurre
Crème renversée
Pots de crème
Crème chantilly
Ganaches
Crème d'amandes
Crème au fromage
blanc
Crème de marron

LES ENTREMETS DE PÂTISSERIE

Entremets à base de
génoise et de crème
pâtissière
Entremets à base de
génoise et de crème au
beurre
Entremets à base de
génoise et de crème
mousseline
Entremets à base de
pâte à biscuits et de
crème diplomate
Œufs à la neige
Riz au lait

LES PETITS FOURS

Petits fours sucrés
Fruits déguisés au
sucre cuit
Petits fours secs
Petits fours salés

SAUCES ET COULIS

Sauces
Coulis

SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS

SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS

Soufflés chauds sucrés
à base de crème
pâtissière
Soufflés chauds sucrés à
base de purée de fruits
Glaces et sorbets
Glaces aux œufs à base
de crème anglaise ou de
crème anglaise enrichie
de crème fraîche
Glaces aux fruits à base
de crème anglaise

Glaces aux fruits à base
de crème et de lait
Sorbets à base de vin -
d'alcool ou de liqueur
Sorbets à base de fruits

COUPES GLACÉES

Entremets et desserts
glacés
Bombes glacées
Parfaits
Soufflés glacés aux
œufs à base de sucre
cuit
Soufflés glacés
aux œufs à base de
meringue italienne
Biscuits glacés
Vacherins glacés
Mousses glacées aux
œufs
Mousses glacées aux
fruits
Omelettes - ruche-
vésuve
Fruits givrés

BAVAROIS OU MOSCOVITES

Bavarois à base de
crème anglaise
Entremets à base de
bavarois à la crème
anglaise
Bavarois aux fruits à
base de crème anglaise
Entremets aux fruits à
base de bavarois à la
crème anglaise
Bavarois aux fruits à
base de sirop
Entremets aux fruits
à base de bavarois au
sirop
Bavarois à base de
sucre
Bavarois aux fruits
à base de crème
pâtissière
Entremets aux fruits à
base de bavarois à la
crème pâtissière

MOUSSES

Mousses à base de
beurre
Mousses à base
d'appareil à bombe au
sirop
Mousses à base
d'appareil à bombe au
sucre cuit
Entremets à base de
mousses : appareil à
bombe au sucre cuit
Mousses à base de
crème pâtissière
Mousses aux fruits
à base de crème
pâtissière
Entremets aux fruits à
base de mousses à la
crème pâtissière
Mousses à base de
crème anglaise
Mousses aux fruits à
base de crème anglaise
Mousses aux fruits à
base de sirop

Mousses aux fruits à
base de sucre
Mousses aux fruits
méthode crème
anglaise
Entremets aux fruits
à base de mousse
méthode crème
anglaise
Mousses aux fruits
à base d'appareil à
bombe
Mousses aux fruits
méthode crème
pâtissière
Entremets à base de
ganache

CHARLOTTES

Charlottes chaudes
Charlottes à base de
crème anglaise
Charlottes aux fruits à
base de crème anglaise
Charlottes à base de
pulpe de fruits

ASSIETTES COMPOSÉES

ENTREMETS DIVERS

SUCRE

Sucre tiré
Sucre filé
Sucre soufflé
Sucre tressé
Sucre moulu
Sucre coulé
Sucre coulé au cornet
Sucre coulé massé
Sucre rocher
Sucre tassé
Sucre tourné
Nougatine
Pastillage
Candi
Fruits confits
Pâtes de fruits
Pâtes de fruits
spéciales
Praliné
Gianduja
Bonbons à base de
gianduja

CHOCOLAT

Chocolats : intérieurs à
base de nougatine et de
caramels mous
Chocolats : intérieurs à
base de fondant
Chocolats : intérieurs
à base de liqueur ou
d'alcool

CONFISERIE

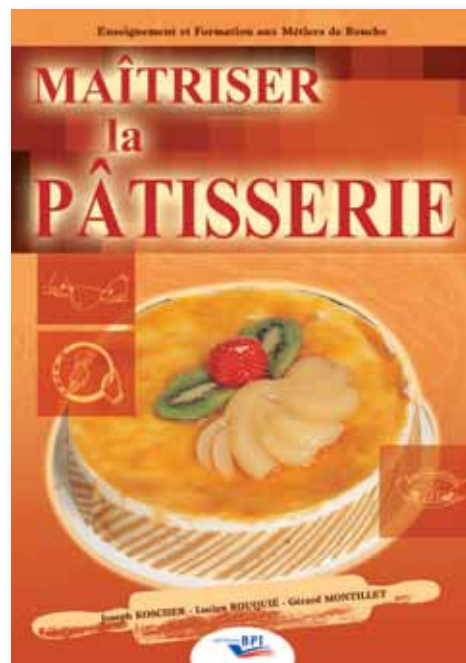
Confiserie et chocolats
Bonbons moulés au
chocolat à base de
ganache
Bonbons au chocolat

LES TERRINES

LES PETITS FOURS SALÉS

INDEX

DÉCORS



par Joseph Koscher, Lucien Rouquié,
Gérard Montillet

broché, 21 x 29,7 cm, 396 pages



Éditeur : BPI

Année de parution : 2004
ISBN 2 85708-356-4

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1801

Maîtriser la pâtisserie

Prix catalogue.....**26,90 €**



par **Jean-Jacques Lidon**
broché, 17 x 25 cm, 96 pages

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-434-X

RÉVISER FACILEMENT MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Sommaire

La farine, le sucre, le chocolat, les fruits
Les œufs, les produits laitiers
Les corps gras
Les levures, les spiritueux
Les épices, les P.A.I.
Divers (le sel, l'eau, la vanille, le café, le thé)
La conservation
Le laboratoire de pâtisserie
Le matériel
La gestion

Les pâtes
Les crèmes, les appareils
Les hors-d'œuvre chauds, les entremets
Les desserts glacés
Les décors
La législation, les contrôles et vérifications
L'analyse sensorielle, la présentation, la carte

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2055

Mention complémentaire

Prix catalogue **11,30 €**



Tout savoir sur le métier de traiteur
Les bases du métier, la qualité, les produits, les buffets...

par **Jean-Pierre Leblond**
broché, 17 x 25 cm, 160 pages

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Sommaire

LE MÉTIER DE TRAITEUR

- Le produit traiteur
- L'organisation d'une entreprise traiteur
- La qualité dans l'entreprise

LES OUTILS DE LA QUALITÉ

- L'hygiène dans l'établissement
- L'hygiène et la sécurité du personnel
- La réception ou les livraisons locales
- Déconditionnement
- Stockage
- La marche en avant
- Les circuits
- Préparations préliminaires
- La congélation
- La décongélation
- Les diagrammes de fabrication
- Les préparations en zones propres
- Des liaisons à la consommation
- L'hygiène des déchets
- Les nettoyages
- La maintenance

LES PRODUITS

- Le pain
- Les fromages
- Les produits utilisés en décors
- Les arômes alimentaires
- Les additifs alimentaires et auxiliaires de fabrication

NOTIONS DE BASE

- Les grammages
- Quelques recettes
- Sensibilisation à l'analyse sensorielle
- Les cuissons
- Le sous-vide
- Cuisson à juste température
- Conservation par le fumage
- Les accords mets et vins

LES BUFFETS

- Buffets spécifiques
- Buffets à thème
- Buffets classique de réception

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET INTERNATIONALES

- Les cuisines des régions
- Les cuisines internationales

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1779

Traiteur - Organisateur de réceptions

Prix catalogue **20,70 €**

DESSERTS À L'ASSIETTE

Sommaire

AVANT PROPOS D'HERVÉ

THIS

PRÉFACE DE DIDIER STÉ- PHAN

PARTIE HISTORIQUE

- Évolution de la pâtisserie et du dessert
- Spécialités nées de l'histoire
- Ils ont fait l'histoire de la pâtisserie

PARTIE TECHNOLOGIE

- Spécialités pâtisseries régionales
- Planification des fêtes et événements
- Éléments de créativité
- Activités annexes
- Le décor de desserts

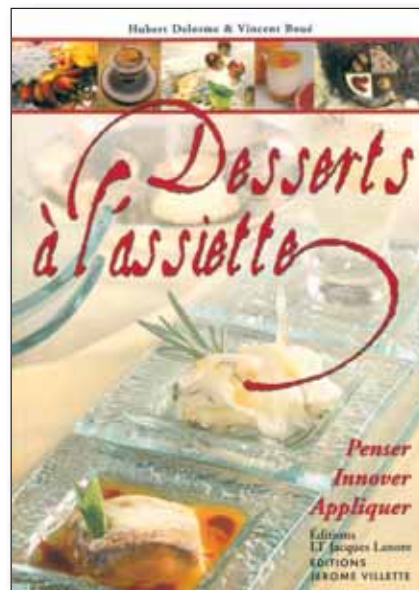
PARTIE MÉTHODOLOGIE

- Concevoir sa carte des desserts
- Les desserts des grands chefs
- 23 recettes de desserts à l'assiette

PARTIE SUJETS D'ENTRAÎ- NEMENT

- Sujet MC-CDR 2005
- Sujet MOF 2003

MÉMENTO DE RECETTES DE BASE



par Hubert Delorme et Vincent Boué
broché, 21 x 29,7 cm, 128 pages

Éditeur : J. Villette

Année de tirage : 2005
ISBN 978-2-86547-075-4

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3569

Desserts à l'assiette

Prix catalogue.....**22 €**

PÂTES



Facile à utiliser, ce cd-rom multimédia et interactif, est un ouvrage pédagogique complet, qui permet de parvenir à la maîtrise des pâtes brisées, sablées, sucrées, à choux, à crêpes et feuilletées.

Étape par étape, des informations claires délivrées sous forme de vidéos, textes, images et commentaires audios pour une réussite garantie.

Cours de cuisine MULTIMÉDIA

par Benoît Martinet

Année de parution : 2007
EAN : 3435430035969

Éditeur : Media Food

Configuration conseillée

- Pentium II ou celeron
- 64 mo ram
- Résolution 1024*768

POUR COMMANDER

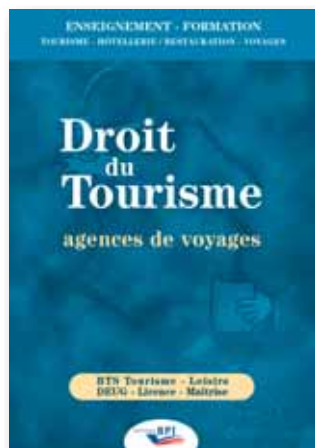
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3596

Pâtes

Prix catalogue.....**19,50 €**

DROIT DU TOURISME



BTS Tourisme- Loisirs - DEUG - Licence - Maîtrise

par **Danièle Rubio-Ayache**
broché, 21 x 29,7 cm,
240 pages

Année de parution : 2004
Le livre : ISBN 2 85708-390-4
Le corrigé : ISBN 2 85708-421-8

Éditeur : BPI

Sommaire

PARTIE I : LE CADRE JURIDIQUE DE L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Introduction

- 1 Droit et société
- Le cadre institutionnel**
- 2 Les pouvoirs publics économiques
- 3 Les pouvoirs privés économiques
- 4 Le cadre international du tourisme
- 5 Le cadre européen du tourisme

La justice

- 6 L'organisation judiciaire
- 7 Le procès
- 8 Les sources de lois

PARTIE II : L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET LES MÉCANISMES JURIDIQUES FONDAMENTAUX

La naissance des obligations

- 9 Les actes et faits juridiques
- 10 La preuve des obligations
- Les contrats de droit privé**
- 11 La formation des contrats
- 12 Les nullités des contrats
- 13 Les règles générales des contrats
- 14 Les contrats spécifiques en matière touristique entre professionnels
- 15 Les contrats spécifiques en matière touristique professionnels/clients

Les contrats administratifs

- 16 La formation des contrats
- 17 Les prérogatives de l'administration
- 18 Le contentieux

La planification du développement touristique

- 19 La contractualisation
- 20 Les procédures spécifiques au développement touristique

La responsabilité

- 21 La responsabilité

- 22 Les différentes responsabilités en matière de tourisme
- 23 La mise en œuvre de la responsabilité

PARTIE III : LES ORGANISATIONS ET L'ACTIVITÉ TOURISTIQUE

L'entreprise commerciale

- 24 Le commerçant, l'activité commerciale
- 25 Les obligations des commerçants
- 26 Une exception : l'agriculteur et le tourisme

Les associations

- 27 Réglementation, activités

L'encadrement des activités touristiques

- 28 Le statut des professionnels du tourisme
- 29 Les relations des professionnels entre eux

La gestion des services publics

- 30 Les différents modes de gestion
- 31 Les procédures de contrôles

PARTIE IV : LES RELATIONS DE TRAVAIL DANS L'ENTREPRISE

Les relations individuelles de travail

- 32 Le contrat de travail
- 33 Les principaux éléments du contrat de travail
- 34 La rupture du contrat de travail
- 35 Le conseil de prud'hommes

Les relations collectives de travail

- 36 La représentation des salariés
- 37 Négociation et conflits collectifs

PARTIE V : LES RELATIONS JURIDIQUES DE L'ENTREPRISE AVEC LES CONSOMMATEURS

La protection du consommateur lors de la formation du contrat

- L'obligation d'informer
- L'obligation de vendre

DOSSIERS

- Tourisme et technologie : utilisations d'internet dans le tourisme
- Tourisme et éthique : tourisme sexuel
- Tourisme et ruralité : développement rural

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2006	Droit du tourisme	Prix catalogue..... 41,10 €
Réf. 2007	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue..... 9,80 €

PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES

avec mise à jour 2013

Document autorisé aux examens et concours de l'enseignement du tourisme (note officielle du 21 août 1987).

D'un format pratique (13 x 22 cm) en couleur, ce petit livret (34 pages) est un instrument de travail indispensable pour les travaux de comptabilité et de synthèse de gestion des agences de voyages.



Éditeur : BPI

Année de parution : 2000
ISBN 2-85708-287-8

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2004	Plan comptable tourisme	Prix catalogue..... 4,40 €
-----------	--------------------------------	-----------------------------------

GÉOGRAPHIE DU TOURISME

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE

LE TOURISME, UN PHÉNOMÈNE PLANÉTAIRE

I - Les foyers et les flux touristiques internationaux

A. Généralités

1. Définitions

2. Des flux planétaires

B. Les grands types de flux touristiques

1. Les flux internes aux trois grands bassins

2. Les flux entre l'Europe occidentale et le Bassin méditerranéen

3. La périphérie des deux autres grands bassins touristiques

DOSSIER : Des voyageurs pour tous les goûts

II - Du tourisme proche au tourisme lointain

A. Le tourisme de proximité

1. La fréquentation locale

2. La fréquentation régionale

Travaux dirigés : Les types d'espaces touristiques de proximité

B. Le tourisme interrégional et de moyenne distance

1. La fréquentation nationale

2. La fréquentation internationale

Travaux dirigés : Résidences secondaires en France

C. Le tourisme lointain

1. La fréquentation intracontinentale

2. La fréquentation intercontinentale

Travaux dirigés : Transports aériens, concurrence et enjeux

DOSSIER : Tourisme, sécurité et insécurité

DEUXIÈME PARTIE

DES ESPACES TOURISTIQUES COMPLEXES

I - Les espaces touristiques littoraux et lacustres

A. Les équipements

1. Les équipements des rivages

2. La nécessaire préservation des côtes

Travaux dirigés : Des côtes en danger

B. Les types de stations

1. Les stations anciennes

2. L'évolution des stations anciennes

3. Les stations récentes

4. Les enclaves balnéaires et nautiques

5. Les stations lacustres

Travaux dirigés : La baignade et ses risques

C. Les types de littoraux et de rivages lacustres

1. Les fronts d'eau à urbanisation continue

2. Les fronts d'eau à urbanisation discontinue

3. Les fronts d'eau polarisés

Travaux dirigés : La naissance d'une station, Port-Camargue

DOSSIER : Tourisme, loisirs et emploi

II - Les espaces touristiques des croisières

A. Le renouveau des croisières

1. Les succès des croisières

2. L'organisation des croisières

Travaux dirigés : Croisières d'hier et d'aujourd'hui

B. Au fil de l'eau

1. Les croisières maritimes

2. Les croisières fluviales

Travaux dirigés : Croisières méditerranéennes

DOSSIER : Le paquebot, un hôtel flottant

III - Les espaces touristiques montagnards

A. Les équipements

1. Les équipements d'hiver

2. Les équipements d'été et les types d'hébergement

Travaux dirigés : L'entretien et l'aménagement des pistes de ski

B. Les types de stations de montagne

1. Les stations anciennes

2. Les premières stations de sports d'hiver

3. Les stations intégrées

4. Les stations de montagne polyvalentes

Travaux dirigés : Quatre générations de stations de montagne

C. Les types de montagnes aménagées

1. Les massifs peu aménagés

2. Les grands massifs aménagés

Travaux dirigés : Réchauffement climatique et neige de culture

DOSSIER : Montagne et environnement

IV - Les espaces touristiques naturels et ruraux

A. Les espaces touristiques naturels

1. Protection et mise en valeur

2. Les formes de relief attractives

3. La diversité de la nature vivante

Travaux dirigés : Tourisme karstique

B. Les espaces touristiques ruraux

1. Protection et aménagement

2. Le patrimoine architectural et économique

3. Les paysages et les productions agricoles

Travaux dirigés : Le tourisme rural, de l'habitat traditionnel aux édifices contemporains

C. Les types d'espaces naturels et ruraux

1. Les espaces naturels et ruraux polarisés

2. Les espaces naturels et ruraux linéaires

Travaux dirigés : Les fronts pionniers touristiques

DOSSIER : Agriculture et tourisme

V - Les espaces touristique urbains et péri-urbains

A. Le patrimoine et les équipements

1. L'aménagement des sites et l'urbanisme

2. Les musées, les monuments et les espaces de loisirs

3. Les destinations et les aménagements péri-urbains

Travaux dirigés : La reconversion des friches industrielles et la reconquête des fronts d'eau

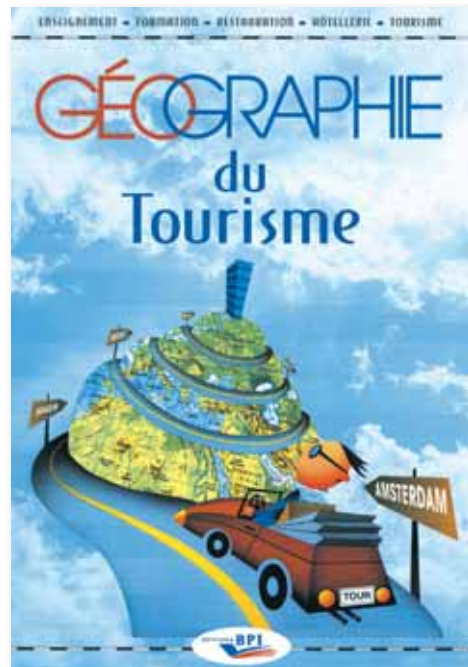
B. Les types de villes touristiques

1. Le tourisme dans les grandes villes

2. Le tourisme dans les petites et moyennes villes

3. Les villes spécialisées

Travaux dirigés : Barcelone, mutations urbaines et tourisme



par Jean-Claude Dinéty et Etienne Proust

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages, nombreuses illustrations, cartes, schémas, photos couleurs



Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-337-8

POUR COMMANDER

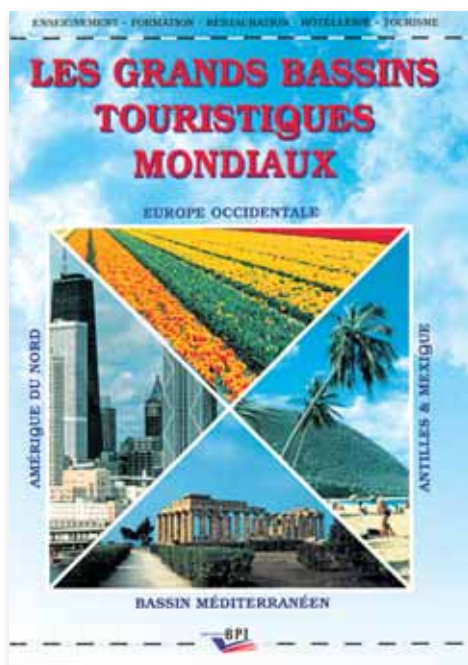
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1969

Géographie du tourisme

Prix catalogue.....27,10 €

LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX



par M. Cogen, J.-C. Dinety et E. Proust
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages,
nombreuses illustrations, cartes, schémas,
photos couleurs

Sommaire

LES AIRES MAJEURES

I- LA FRANCE

A) Les ressources touristiques et hôtelières de la France

1. La diversité du patrimoine historique et culturel
2. Le climat et les paysages
3. Les équipements et la promotion des sites touristiques
4. La protection des milieux
5. Les flux touristiques et les moyens de transport

B) La France septentrionale

1. Paris
2. Autour de Paris
3. Les Pays du Nord
4. Le Grand Est
5. L'Ouest Armoricaïn

C) La France méridionale et les DOM-TOM

1. Le Massif Central et ses marges
2. Les Alpes
3. Le Midi méditerranéen
4. Le Midi aquitain
5. L'outre-mer : départements et territoires

II- LE BASSIN MÉDITERRANÉEN

A) Des ressources touristiques exceptionnelles

1. Des civilisations urbaines
2. Du soleil et de l'eau
3. Montagnes, plaines et forêts
4. Un milieu fragile et menacé
5. Un espace de croisières et d'intenses flux touristiques

B) Les pays des rives nord de la Méditerranée

1. La Méditerranée nord-orientale
2. Les Italie
3. La Péninsule Ibérique

C) Les pays des rives orientale et méridionale

1. Le Maghreb
2. La Turquie, le Levant et l'Egypte

III- L'EUROPE OCCIDENTALE

A) Le Nord-Ouest : des richesses méconnues

1. Vacances nordiques
2. La mouvance des ciels et des paysages
3. La ténacité des populations
4. La nature, composante de la culture

B) Des pays verts à découvrir

1. Le Norden
2. Les Iles Britanniques
3. La Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg
4. L'Allemagne

C) L'Europe alpine

1. Des paysages renommés depuis le XIX^{ème} siècle
2. Traditions et ouvertures
3. Deux grands pays touristiques : la Suisse et l'Autriche

IV- LE CANADA ET LES ETATS-UNIS

A) Les atouts de l'Amérique anglo-saxonne

1. Le tourisme, une affaire de professionnels
2. Des pionniers de la protection de la nature
3. La ville nord-américaine : ombres et lumières
4. Les grands flux et les transports

B) Les grandes régions touristiques

1. Le Canada
2. La Nouvelle Angleterre et la Mégapolis
3. Le nouveau et le vieux sud
4. Des Rocheuses au Pacifique

V- LE MEXIQUE ET LE BASSIN CARAÏBE

A) Le Mexique

1. L'héritage amérindien
2. Mer, volcans et cactus
3. Tourisme intérieur, tourisme littoral

B) Le Bassin Caraïbe

1. Unité et diversité
2. Croisières et villégiature

LES FOYERS TOURISTIQUES DE DÉVELOPPEMENT RÉCENT

I - L'AIRES INDO-PACIFIQUE

A) La Chine s'ouvre au tourisme international

B) Du Nord au Sud, d'Est en Ouest

II - L'AFRIQUE SUB-SAHARIENNE

A) Le retour de l'Afrique du Sud

B) Du Limpopo au Cap de Bonne Espérance



Éditeur : BPI

Année de parution : 1997
ISBN 2 85708-185-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1650

Grands bassins touristiques

Prix catalogue **26,40 €**

LA FRANCE DES PATRIMOINES

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE : GÉNÉRALITÉS

I LA NOTION DE PATRIMOINE

- 1) Définitions et évolution
 - 2) Typologie et identification du patrimoine
- T.D. : La variété du patrimoine selon les échelles
Dossier : Le patrimoine : une notion plurielle

II LA PROTECTION ET L'EXPLOITATION DU PATRIMOINE

- 1) L'appareil juridique : lois et règlements
 - 2) La mise en valeur et la gestion des sites patrimoniaux
- T.D. : La protection du patrimoine montagnard
Dossier : Patrimoine et développement local
Savoir-Faire : Paysages perçus, paysages construits

III LES DONNÉES DE L'HISTOIRE

- 1) La construction du territoire français
 - 2) Les grandes étapes artistiques et culturelles en France
 - 3) Les influences extérieures
 - 4) Les cultures transnationales
- Dossier : Chronologie de l'histoire de l'art**
Carte de la construction du territoire

SECONDE PARTIE : L'ANALYSE DES PATRIMOINES

I LE PATRIMOINE ARTISTIQUE ET ARCHITECTURAL

- 1) Préhistoire, Antiquité et Moyen Âge
 - 2) Renaissance et Epoque Moderne
 - 3) Epoque contemporaine
- T.D. : Urbanisme et architecture classique
Dossier : Carte des musées d'art et des sites architecturaux
Dossier : Le patrimoine ferroviaire
Savoir-Faire : Comment analyser une œuvre artistique ou architecturale ?

II LE PATRIMOINE IMMATÉRIEL

- 1) Les lieux de mémoire artistiques et littéraires
 - 2) Mémoire, commémorations et symboles
- T.D. : Guerres et Paix au XX^e siècle
Dossier : Carte des lieux de mémoire : de Gergovie à Colombey-les Deux-Eglises

III LE PATRIMOINE VERNACULAIRE

- 1) Les langues régionales
 - 2) L'artisanat populaire, les fêtes et les jeux traditionnels
 - 3) Le patrimoine gastronomique
- T.D. : Patrimoine et qualité agricole
Dossier : Du Nord et du Midi

IV LE PATRIMOINE RURAL

- 1) Terroirs et forêts
 - 2) Les villages et l'architecture rurale
- T.D. : Les paysages de vignobles
Dossier : Carte des paysages ruraux et des Parcs naturels Régionaux
Savoir-Faire : Comment analyser un paysage rural ?

V LE PATRIMOINE ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

- 1) Savoir-faire passés et exhumés
 - 2) Les sites touristiques scientifiques et technologiques, les entreprises portes ouvertes
- T.D. : La mise en valeur du patrimoine maritime
Dossier : Parcs et sites touristiques scientifiques

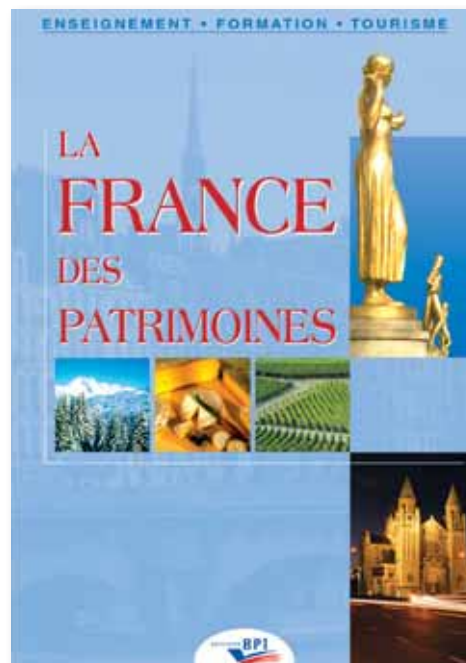
VI LE PATRIMOINE NATUREL

- 1) Volcans éteints, volcans en activité
 - 2) Les mondes du karst
 - 3) Splendeur de la haute montagne
 - 4) La grande variété des côtes
- T.D. : Les sites côtiers remarquables
Dossier : Carte du patrimoine naturel
Dossier : Lagons et karst souterrain
Savoir-Faire : Comment analyser un paysage naturel ?

Éditeur : BPI



Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-378-5



BTS Tourisme

par J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi

broché, 21 x 29,7 cm, 96 pages

POUR COMMANDER

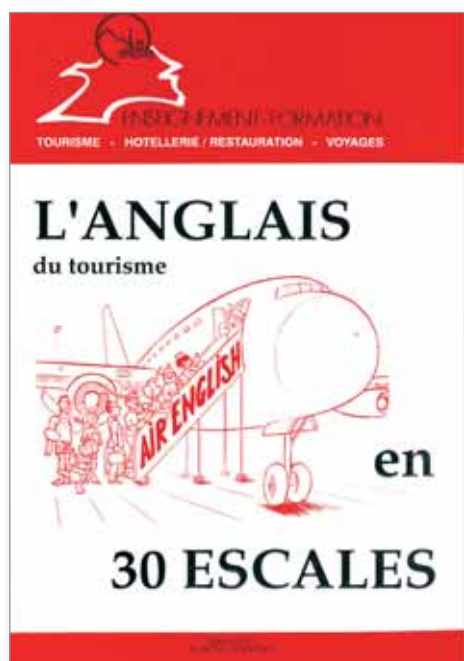
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2005

La France des Patrimoines

Prix catalogue.....**25,50 €**

L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES



par Elisabeth Brikké
broché, 21 x 29,7 cm, 286 pages,
dessins d'illustrations

**Encore
disponible**

C'est un tour complet du tourisme, depuis la porte de l'agence de voyages jusqu'au retour du voyageur, en passant par toutes les situations, tous les cas de figures possibles, abordés dans leur ordre logique et entièrement traduits.

Ce livre intéressera donc toutes les professions du tourisme, ainsi que tous les voyageurs soucieux de leurs bagages linguistiques!

Sommaire

1. L'agence de voyages
2. Le téléphone
3. L'information générale
4. Les réservations
5. Prix et réductions
6. Le paiement
7. Les billets
8. L'assurance
9. Les formalités
10. Le voyageur et ses bagages
11. L'enregistrement
12. Les vols
13. En train
14. En bateau
15. Location de voiture
16. L'hébergement à l'hôtel
17. Les locations
18. Le camping
19. L'alimentation
20. Les visites touristiques
21. Les loisirs - Les sports
22. Vacances à la montagne
23. Vacances à la mer
24. Géographie - Nature - Climat
25. La poste
26. Les services publics
27. Le retour - Les réclamations
28. Les destinations
29. «Secourisme» grammatical
30. «Tour des verbes du tourisme»

Annexes :

Pour écrire vos lettres

Mesures, tailles, monnaies

1. The travel agency

2. The telephone

3. General information

4. Making reservations

5. Prices and reductions

6. Payment

7. Tickets

8. Insurance

9. Formalities

10. The traveller and
his luggage

11. Check-in

12. Flights

13. Taking the train

14. Going by boat

15. Car rental

16. Hotel accommodation

17. Rented accommodation

18. Camping

19. Food

20. Sightseeing

21. Leisure - Sports

22. Holidays in the mountains

23. Seaside holidays

24. Geography - Nature -
Climate

25. Postal services

26. Public services

27. Returning home -
Complaints

28. Destinations

29. Grammatical «first aid»

30. «Round the verbs
of tourism»

To write your letters

Measures, sizes, currencies



Année de parution : 1992
ISBN 2 85708-092-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 156	L'anglais du tourisme	Prix catalogue.....	22,80 €
Réf. 1607	Complément CD audio	Prix catalogue.....	22,10 €

L'ŒNOLOGIE EXPLIQUÉE

par Jean-François AUGEZ-SARTRAL

Ce CD est composé d'animations claires et interactives permettant de comprendre comment sont élaborés les principaux types de vin.

Pour l'étudiant : un moyen efficace et captivant d'apprendre l'essentiel avec des tests ludiques pour contrôler ses connaissances.

Pour le professeur : un outil éprouvé d'animation des cours.

1 • Généralités

Avec test des connaissances

2 • La vigne et la nature

Avec test des connaissances

3 • Le temps des vendanges

Avec test des connaissances

4 • La vinification commence

Avec test des connaissances

5 • Dans la cuve de vinification

Avec test des connaissances

6 • La vinification se termine

Avec test des connaissances

7 • Les vinifications

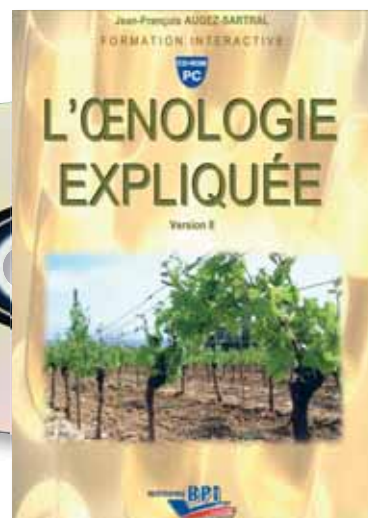
Avec test des connaissances

8 • La dégustation

Avec test des connaissances

9 • Terroirs français

Avec test des connaissances



Éditeur : BPI

Année de parution : 2011
EAN 3435430055103

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5510

L'œnologie expliquée

Prix catalogue **41 €**

L'HYGIÈNE EXPLIQUÉE

par Jean-François AUGEZ-SARTRAL

L'Hygiène Expliquée propose une centaine de séquences claires et interactives permettant de comprendre pourquoi l'hygiène est fondamentale dans les métiers liés à l'alimentation ou à l'hôtellerie.

De l'étude des micro-organismes et des parasites en passant par celle des méthodes de travail professionnelles, tous les aspects de l'hygiène sont abordés.

Animations, photos, vidéo, articles issus des différents médias et extraits de la réglementation officielle font de cet outil un moyen efficace et captivant d'apprendre et tester ses connaissances, tant pour les étudiants que pour les professionnels. Déjà éprouvé auprès de jeunes étudiants de niveaux différents, ce CD-rom correspond bien aux aspirations d'un public habitué au multimédia.

Configuration minimale conseillée

- Ordinateur pentium II 266 MHz ou équivalent
- Mémoire RAM 256 Mo
- Lecteur CD-ROM 16x ou lecteur DVD-ROM
- Windows XP, compatible Vista, 7



Éditeur : BPI

Année de parution : 2008
EAN 3435430055059

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5505

L'hygiène expliquée

Prix catalogue **39 €**

RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN 6 DVD VIDÉO

Un projet pédagogique d'enseignement conforme aux référentiels conçu en 6 DVD :

Les recettes et techniques de base en vidéo, pas à pas, grâce à la magie de l'image.

Les recettes filmées, démontrent « les techniques de base », et sont ensuite expliquées en détail dans les parties soit « autour des recettes » soit « autour du bar » en fonction du thème abordé.

Une aide pour l'apprenant, un support pour l'enseignant, un outil intuitif et ludique pour chacun, une méthode qui démystifie et rend accessible...

La vidéo montre le tempo, la rythmique des gestes, le timing d'une recette ; l'interactivité permet à l'utilisateur de passer de la recette à la technique facilement. La maniabilité du DVD permet de travailler quand il le souhaite.



Année de parution : 2007
DVD 1 : EAN 3435430055028
DVD 2 : EAN 3435430055035

Année de parution : 2009
DVD 3 : EAN 3435430055073
DVD 4 : EAN 3435430055080

Année de parution : 2011
DVD 5 : EAN 3435430055097

Année de parution : 2013
DVD 6 : EAN 9782857085492

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5502	DVD 1 Recettes et techniques culinaires en vidéo	Prix catalogue..... 39 €
Réf. 5503	DVD 2 Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo	Prix catalogue..... 39 €
Réf. 5507	DVD 3 La cuisine moléculaire - Une visite au laboratoire d'Hervé This	Prix catalogue..... 39 €
Réf. 5508	DVD 4 La cuisson sous vide à juste température (Bruno Goussault)	Prix catalogue..... 39 €
Réf. 5509	DVD 5 Pâtisserie et desserts de restaurant	Prix catalogue..... 39 €
Réf. 5511	DVD 6 Le bar à la portée de tous	Prix catalogue..... 39 €
un DVD commandé, le second à 24 €		
Réf. 5506	DVD 1 et 2	Prix catalogue..... 63 €



1 Recettes et techniques culinaires en vidéo

Il présente les techniques culinaires de base (épluchage, taillage, tournage, habillage, découpage, préparation des pâtes et crèmes et tours de mains) et 25 recettes. (DVD 1 - Réf. 5502)

2 Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo

25 nouvelles recettes avec les techniques de base en vidéo (épluchage, taillage, tournage, habillage, découpage, préparations, pâtes et crèmes et tours de mains) ; les indispensables "bonnes pratiques d'hygiène" en vidéo, plus d'une centaine de fiches pratiques concernant la sécurité alimentaire et un glossaire des termes sur l'hygiène et la réglementation. (DVD 2 - Réf. 5503)

3 La cuisine moléculaire - Une visite au laboratoire

Est-il obligatoire de toujours cuisiner comme autrefois ? N'y a-t-il pas intérêt à cuisiner de manière rationnelle en comprenant les phénomènes ? C'est à cette tâche qu'Hervé This consacre toute son énergie depuis plus de 20 ans. Auteur avec Nicholas Kurti du concept de gastronomie moléculaire, une science qui permet d'expliquer les modifications culinaires. L'application de ces principes scientifiques se retrouve dans une autre discipline : la cuisine moléculaire. Sous les feux de la rampe depuis quelques temps. Une nouvelle façon de faire évoluer notre métier. Comprendre pour innover plus vite. De nouveaux produits, de nouveaux matériels et de nouvelles méthodes. (DVD 3 - Réf. 5507)

4 La cuisson sous vide à juste température

Cuisiner, c'est d'abord cuire, comme nous l'indique l'étymologie du mot. La cuisson parfaite, donc à juste température, est le rêve de tous les cuisiniers. Maîtriser le feu pour obtenir jutosité, tendreté, consistances, goûts, couleurs souhaitées, ... Le concept de cuisson maîtrisée a été formalisé par Bruno Goussault. Il démontre tout l'intérêt de la cuisson basse température et du recours à la technique de la mise en sachet sous-vide. Après avoir conseillé grandes toques et chefs les plus étoilés, il nous livre son savoir. (DVD 4 - Réf. 5508)

5 Pâtisserie et desserts de restaurant

Ce nouvel ouvrage interactif permettra de découvrir les bases et recettes nécessaires pour pouvoir se présenter au CAP de pâtissier [nouveau référentiel]. Une approche à la fois ludique et très complète avec comme support la vidéo, chacun pourra apprendre, découvrir, réviser, les gestes justes pour faire un travail de qualité, pour organiser, réaliser, contrôler et enfin communiquer en respectant les règles d'hygiène. (DVD 5 - Réf. 5509)

6 Le bar à la portée de tous

Ce DVD-ROM interactif riche de nombreuses vidéos pratiques s'articule autour de 3 grandes parties. Les techniques de base et démonstrations, les cocktails et une partie autour du bar avec de nombreuses fiches produits. Composé de 17 vidéos de recettes de cocktails, 44 fiches techniques de créations de cocktails, 48 fiches techniques de recettes de cocktails et de nombreuses interviews du Meilleur Ouvrier de France. (DVD 6 - Réf. 5511)

1



2



3



4



5



6



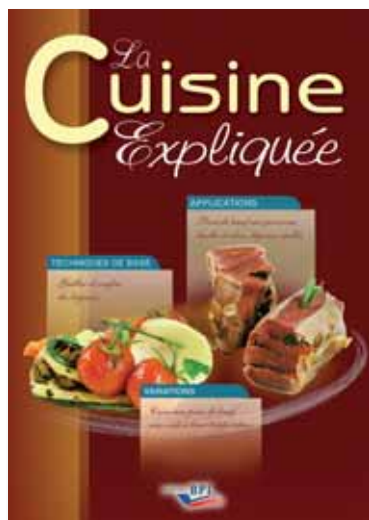
Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

1 DVD commandé
= le second à 24 €

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

LA CUISINE EXPLIQUÉE

par Gilles Charles



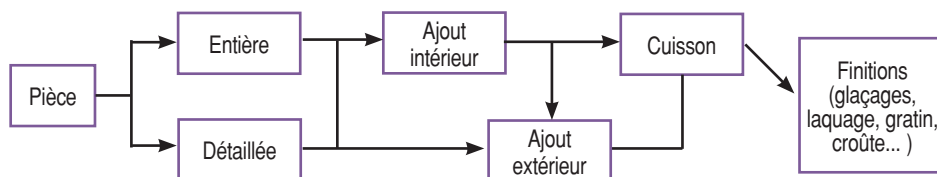
Le CD-Rom a pour objectif de réunir des connaissances issues de différents domaines (pratiques, théoriques, scientifiques...) et de vous donner les clés pour combiner les techniques et aller vers une cuisine construite et inventive.

Cet ouvrage a pour but de développer une logique qui permet l'emboîtement de techniques les unes dans les autres pour former une recette : il est ainsi possible de voir la cuisine comme un jeu de Meccano.

Cette logique appelée créativité par combinaison est illustrée par le schéma ci-dessous.

Grand prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

THÈMES TECHNIQUES | RECETTES | TECHNIQUES | TECHNOLOGIE CULINAIRE | RECHERCHE



Configuration minimale conseillée

- Lecteur CD-Rom 52 X
- Processeur Pentium 4
- Windows XP, compatible Vista, 7
- 1 Mo de RAM

Une pièce peut être traitée entière ou détaillée en morceaux et façonnée. Elle peut ensuite être farcie ou enrobée d'une couche externe. Ensuite vient le moment de la cuisson d'une éventuelle finition. L'ordre des chapitres de thèmes techniques et des techniques est organisé selon cette logique.

LA CUISINE

Façonnage des produits de base
Les modes de cuisson
Les fonds et liquides de base
Les sauces et liquides salés
Les garnitures salées

LA PÂTISSERIE

Les pâtes de pâtisserie et de cuisine
Les crèmes de pâtisserie
Les préparations glacées
Les garnitures sucrées
Les éléments de décor sucrés

LE CD CONTIENT :

- 200 Thèmes techniques
- 250 Recettes
- 1150 Techniques (de base et dérivées)
- 8 000 Photos



Année de parution : 2008
EAN 3435430055042

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5504

La cuisine expliquée

Prix catalogue **39 €**

LIVRES DISPONIBLES SUR CD-ROM VIDÉOPROJETABLES

Compatibilité :

- 7** XP Vista Windows XP, vista, 7
- 8** Windows 8
- 8_M** Windows 8 avec MAJ Flash Player
- 8_C** Windows 8 avec correctif à télécharger sur notre site Internet
- 8_N** Windows 8.1



CUISINE

BEP Technologie culinaire

(Réf. C7012) 28,10 €

CAP Connaissances technologiques de cuisine

(Réf. C7013) 10,80 €

Cuisine et diététique

(Réf. C7028) 27,70 €

CAP Techno Culinaire

(Réf. C7038) 28,10 €

Culture et connaissance Bac Techno Seconde

(Réf. C7027) 19,80 €

Culture et connaissance Bac Techno Première

(Réf. C7045) 19,80 €

La cuisine de collectivité

(Réf. C7050) 28,20 €

N La cuisine de référence (édition complète)

(Réf. C7104) 33,00 €

Technologie appliquée

(Réf. C7026) 23,30 €

L'Europe gastronomique (professeur)

(Réf. C7021) 25,50 €

Modules technologie culinaire Tome 2 (professeur)

(Réf. C7098) 19,10 €

Modules technologie culinaire Tome 1 (professeur)

(Réf. C7024) 19,10 €

Trésors culinaires Escoffier

(Réf. C7033) 24,30 €

Techno culinaire Bac Pro (3 ans)

(Réf. C7070) 28,70 €

Le Génie Culinaire - BTS 1^{ère} année (professeur)

(Réf. C7085) 17,50 €

La Cuisine Simplifiée

(Réf. C7090) 24,30 €

Le Génie Culinaire - BTS 2^{ème} année (professeur)

(Réf. C7101) 21,50 €

N Les Concours pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration

(Réf. C7106) 15,00 €

POUR COMMANDER

Utilisez :

- les bons de commande à la fin du catalogue

- Internet : www.editions-bpi.fr

RESTAURANT

BEP Technologie restaurant

(Réf. C7014) 28,10 €

CAP Technologie Restaurant

(Réf. C7049) 29,90 €

**La démarche HQE®
en restauration**

(Réf. C7057) 20,60 €

**Modules de Technologie
Restaurant 1**

(Réf. C7053) 19,60 €

**Modules de Technologie
Restaurant 2**

(Réf. C7054) 19,90 €

**Savoirs et Techniques
de Restaurant Tome 1**

(Réf. C7041) 31,20 €

Connaissances des produits

(Réf. C7030) 24,60 €

**Savoirs et Techniques
de Restaurant - Tome 2**

(Réf. C7029) 31,20 €

**Service et commercialisation
Bac Pro**

(Réf. C7069) 28,30 €

**Technologie Professionnelle
de Restaurant Bac Pro 3 ans
1^{ère} année**

(Réf. C7080) 12,40 €

Dictionnaire de Restaurant

(Réf. C7075) 24,20 €

**Technologie Professionnelle
de Restaurant Bac Pro 3 ans
3^{ème} année**

(Réf. C7087) 15,50 €

**Technologie Professionnelle
de Restaurant Bac Pro 3 ans
2^{ème} année**

(Réf. C7082) 15,50 €

TP Restaurant

(Réf. C7093) 30,00 €

**CAP Restaurant 1^{ère} année
(professeur)**

(Réf. C7094) 16,00 €

**MAJ CAP Restaurant 2^{ème} année
(professeur)**

(Réf. C7103) 16,00 €

**Connaissances et techniques
du bar et des cocktails**

(Réf. C7097) 27,00 €

GESTION

**Cas pratiques gestion hôtelière
Bac Techno Première**

(Réf. C7058) 23,00 €

Droit BTS 1^{ère} et 2^{ème} année

(Réf. C7099) 25,40 €

Mercatique 1

(Réf. C7051) 28,30 €

Mercatique 2

(Réf. C7052) 30,80 €

**Gestion Appliquée Seconde
Bac Pro 3 ans**

(Réf. C7083) 21,60 €

**Gestion Appliquée Première
Bac Pro 3 ans**

(Réf. C7084) 21,60 €

**Gestion Appliquée Terminale
Bac Pro 3 ans**

(Réf. C7091) 21,60 €

**CAP Connaissance de
l'entreprise**

(Réf. C7095) 17,00 €

POUR COMMANDER

Utilisez :

- les bons de commande
à la fin du catalogue
- Internet : www.editions-bpi.fr

LANGUES

; A su Servicio !

(Réf. C7055) 21,30 €

Anglais 10 leçons restaurant

(Réf. C7007) 20,90 €

Anglais restaurant avec dialogues

(Réf. C7008) 25,90 €

Anglais 10 leçons cuisine

(Réf. C7022) 20,90 €

Préparer l'épreuve d'oral
anglais Bac Pro

(Réf. C7067) 18,10 €

VINS-BOISSONS

Le vin et les vins étrangers

(Réf. C7044) 27,60 €

Vins et autres boissons

(Réf. C7064) 18,30 €

MAJ Vin et vins au Restaurant

(Réf. C7105) 29,50 €

SCIENCES

BEP Sciences appliquées

(Réf. C7020) 20,50 €

MAJ Les gestes de premiers secours

(Réf. C7107) 9,50 €

Entretien du linge

(Réf. C7062) 21,30 €

Nutrition Alimentation
Bac Pro ASSP

(Réf. C7088) 18,60 €

Sciences Appliquées Bac Pro
Cuisine

(Réf. C7096) 19,70 €

Nutrition-alimentation

(Réf. C7039) 20,20 €

Technologie BEP Ergonomie,
Qualité, Animation

(Réf. C7060) 21,30 €

CAP Sciences Appliquées
(professeur)

(Réf. C7081) 17,00 €

Réussir mes TP Restaurant

(Réf. C7089) 15,00 €

La démarche HQE®
en restauration

(Réf. C7057) 20,60 €

Nutrition Alimentation
CAP Petite enfance

(Réf. C7074) 11,30 €

CAP Agent Polyvalent de Restauration

(Réf. C7102) 24,80 €

HACCP

Démarche HACCP

(Réf. C7002) 17,30 €

HÉBERGEMENT

Ingénierie de la restauration
et de l'hôtellerie

(Réf. C7063) 30,70 €

Hébergement, un métier,
un marché

(Réf. C7032) 31,00 €

Hébergement et communication
professionnelle - BTS

(Réf. C7031) 23,60 €

CAP Services Hôteliers 2^{ème} année
(professeur)

(Réf. C7100) 13,80 €

CAP Services Hôteliers 1^{ère} année
(professeur)

(Réf. C7086) 14,50 €

Accueillir Héberger
Communiquer - Seconde

(Réf. C7077) 21,60 €






Accueillir Héberger
Communiquer - Première

(Réf. C7078) 21,60 €

Accueillir Héberger
Communiquer - Terminale

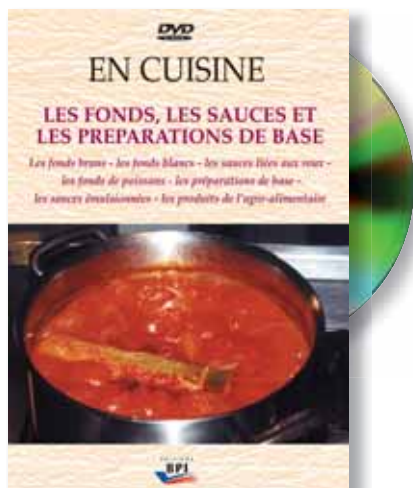
(Réf. C7079) 21,60 €

Compatibilité :

-  Windows XP, vista, 7
-  Windows 8
-  Windows 8 avec MAJ Flash Player
-  Windows 8 avec correctif à télécharger sur notre site Internet
-  Windows 8.1

COLLECTION EN CUISINE

par Marcel Mattiussi, Jacques Deletombe, Jean-Jacques Lidon



SÉRIE : LES POISSONS

1. La cuisson à court-mouillement
2. La cuisson «pocher»
3. La cuisson «sauter» et «frir»
4. La cuisson «griller»
5. Les matelotes
6. Les crustacés
7. Les coquillages

EAN 3435430000509

SÉRIE : LA PÂTISSERIE

1. La pâte feuilletée
2. La pâte à choux
3. La pâte brisée
4. Les biscuits
5. Les pâtes levées
6. Les desserts glacés
7. Les desserts contemporains

EAN 3435430000516

SÉRIE : LES VOLAILLES

1. La cuisson «pocher»
2. La cuisson «sauter à brun» et «sauter à blanc»

Une collection réalisée par des enseignants pour vous, enseignant, et pour vos élèves.

Les scénarios sont étudiés pour pouvoir faire face à tous les problèmes susceptibles d'être rencontrés pendant les séances de travail. Chaque série est accompagnée d'un livret.

3. La cuisson «poêler» et «rôtir»
4. La cuisson «griller»
5. La cuisson «en fricassée» et la «cuisson frire»
6. La cuisson «en ragoût à brun» et «à blond»
7. Préparations diverses

EAN 3435430000523

SÉRIE : LES VIANDES DE BOUCHERIE

1. La cuisson «rôtir»
2. La cuisson «poêler»
3. La cuisson «sauter»
4. La cuisson «pocher»
5. La cuisson «griller»
6. Les préparations «en ragoût»
7. La cuisson «braiser»

EAN 3435430000530

SÉRIE : LES ENTREMETS

1. Entremets à base de crème prise
2. Entremets à base de blancs montés et petits fours
3. Entremets à base de riz
4. Entremets à base de crème anglaise
5. Entremets à base de glace et sorbets
6. Entremets à base de soufflé et crêpes
7. Entremets à l'assiette à base de décor chocolat

EAN 3435430000547

SÉRIE : LES GIBIERS

Comme les séries précédentes, chaque vidéo traite d'un sujet et propose des recettes. Le livret d'accompagnement reprend ces

recettes et fiches et donne des recettes dérivées.

1. Les marinades, les sauces de base
2. La cuisson «sauter»
3. La cuisson «rôtir»
4. La cuisson «en ragoût»
5. La cuisson «braiser»
6. Les cuissons spéciales
7. Les terrines et les galantines

EAN 3435430000554

SÉRIE : LES POTAGES, LES ŒUFS ET FOIE GRAS

1. Les potages clairs
2. Les potages liés
3. Les potages taillés, les soupes
4. Les veloutés, les crèmes et les bisques
5. Les œufs cuits entiers avec et sans coquille
6. Les œufs cuits hors de la coquille et mélangés
7. Le foie gras

EAN 3435430000561

SÉRIE : LES FONDS, LES SAUCES ET LES PRÉPARATIONS DE BASE

1. Les fonds bruns
2. Les fonds blancs
3. Les sauces liées aux roux
4. Les fonds de poissons
5. Les préparations de base
6. Les sauces émulsionnées
7. Les produits de l'agro-alimentaire

EAN 3435430000578

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. V 0050	Les poissons	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0051	La pâtisserie	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0052	Les volailles	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0053	Les viandes de boucherie	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0054	Pâtisserie - les entremets	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0055	Les gibiers	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0056	Série n°7	Prix catalogue.....	39,60 €
Réf. V 0057	Les fonds, sauces et préparations de base	Prix catalogue.....	39,60 €

DVD PAQUET HYGIÈNE 2006

MISE À JOUR AU 01/01/2010

par **Dominique Voisin**

La réglementation Paquet Hygiène 2006 en 15 chapitres.

- Tous les points à respecter pour être prêt pour un contrôle.
- Séquence « ce qu'il ne faut pas faire ».
- Traçabilité et autocontrôles.
- Mise en application concrètes filmées en cuisine commerciale et collective.



DVCONSULTANT HACCP



Année de parution : 2008
Mise à jour : 2010
EAN 3435430036225

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3622 **Le paquet hygiène - DVD**

Prix catalogue.....**70,10 €**

CD-ROM PAQUET HYGIÈNE

CD-Rom de formation obligatoire **depuis le 1^{er} octobre 2012** (14 heures).

Obtenez votre attestation de formation

(décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Présentation validée par :

Patrick GÉROLAMI

Communication Audit Conseil HCR

Conseil-expert en formation hygiène alimentaire et sécurité des aliments

Ex-technicien des Services Vétérinaires



DVCONSULTANT HACCP

Année de parution : 2012
EAN 3435430036355

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3635 **Le paquet hygiène - CD-Rom de formation**

Prix catalogue.....**199 €**



Le Livre du cuisinier
CAP – Bac Pro
Bac Techno – MC – BTS
Année de parution : 2014
ISBN 978-2-86268-512-0
Réf. 3646



Le livre du pâtissier
CAP – Bac Pro – BP – MC
Année de parution : 2009
ISBN 978-2-86268-417-8
Réf. 209



La cuisine professionnelle
Du CAP au BTS
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-245-0
Réf. 3531



Connaissance des denrées et des boissons
BAC – MAN – BTS
Année de parution : 2014
ISBN 978-2-20630-095-5
Réf. 3550



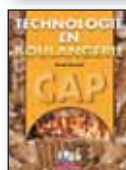
Entretien des locaux
CAP APR
Année de parution : 2015
ISBN 978-2-20630-168-6
Réf. 3647



Accueil-Service et Commercialisation en Restaurant
2^{de}, 1^{re}, T^{le} Bac Techno – MAN – BTS
Année de parution : 2013
ISBN 978-2-86268-496-3
Réf. 3649



Le livre du boulanger
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-258-0
Réf. 729



Technologie en boulangerie – CAP
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-254-2
Réf. 3648



Le livre du Compagnon charcutier-traiteur
CAP – Bac Pro – BP – MC
Année de parution : 1990
ISBN 978-2-86268-279-2
Réf. 3495



Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur
Année de parution : 2000
ISBN 978-2-86268-278-5
Réf. 3472



La découpe des viandes de boucherie
Année de parution : 2004
ISBN 978-2-20603-321-1
Réf. 398



L'hôtel. Théorie et pratique
Bac Techno – MAN
Année de parution : 2000
ISBN 978-2-20603-237-5
Réf. 368

➔ Découvrez tous nos autres ouvrages sur www.lanore.fr



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3646	N Le Livre du cuisinier	Prix catalogue	33,00 €
Réf. 209	Le livre du pâtissier	Prix catalogue	39,00 €
Réf. 3531	La cuisine professionnelle	Prix catalogue	42,00 €
Réf. 3550	NE Connaissance des denrées et des boissons	Prix catalogue	23,50 €
Réf. 3647	N Entretien des locaux CAP APR	Prix catalogue	17,00 €
Réf. 3649	Accueil-Service et Commercialisation en Restaurant	Prix catalogue	42,00 €
Réf. 729	Le livre du boulanger	Prix catalogue	27,00 €
Réf. 3648	Technologie en boulangerie CAP	Prix catalogue	29,90 €
Réf. 3495	Le livre du Compagnon charcutier-traiteur	Prix catalogue	49,00 €
Réf. 3472	Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur	Prix catalogue	20,00 €
Réf. 398	La découpe des viandes de boucherie	Prix catalogue	29,00 €
Réf. 368	L'hôtel. Théorie et pratique	Prix catalogue	32,00 €

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE
réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme :

Adresse de livraison :

Code postal :

Ville : Tél. :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de :

N° de client (si connu) : | | | | | | | |

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités :

De 10 à 20 exemplaires : 12 % • De 21 à 50 exemplaires : 17 % • > 51 exemplaires : 22 %

%	-	€
---	---	---

+ FRAIS d'EXPÉDITION :

Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

+ €

Date de livraison souhaitée :

TOTAL	=	€
--------------	---	---

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

Expire à fin

☐ C.B. Visa n° _____
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : ____

☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date :

signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :

- 1 • soit accompagné de son règlement,
- 2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

**Toute commande doit être
passée par un établissement
ou une association
(ce qui exclut les règlements
unitaires par les élèves).**



BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE
réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme :

Adresse de livraison :

Code postal :

Ville : Tél. :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passé commande de :

N° de client (si connu) : | | | | | | | | | |

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités :

De 10 à 20 exemplaires : 12 % • De 21 à 50 exemplaires : 17 % • > 51 exemplaires : 22 %

%	-	€
---	---	---

+ FRAIS d'EXPÉDITION :

Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

+ €

Date de livraison souhaitée :

TOTAL	=	€
--------------	---	---

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

Expire à fin

☐ C.B. Visa n° _____
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : ____

☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date :

signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :

- 1 • soit accompagné de son règlement,
- 2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

**Toute commande doit être
passée par un établissement
ou une association
(ce qui exclut les règlements
unitaires par les élèves).**



BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE
réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme :

Adresse de livraison :

Code postal :

Ville : Tél. :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de :

N° de client (si connu) : | | | | | | | |

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)
SANS PAYER COMMANDE EN LIGNE				

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités :

De 10 à 20 exemplaires : 12 % • De 21 à 50 exemplaires : 17 % • > 51 exemplaires : 22 %

%	-	€
---	---	---

+ FRAIS d'EXPÉDITION :

Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

+ €

Date de livraison souhaitée :

TOTAL	=	€
--------------	---	---

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

Expire à fin

☐ C.B. Visa n° _____
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : ____

☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date :

signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :

- 1 • soit accompagné de son règlement,
- 2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

**Toute commande doit être
passée par un établissement
ou une association
(ce qui exclut les règlements
unitaires par les élèves).**

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE
réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme :

Adresse de livraison :

Code postal :

Ville : Tél. :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de :

N° de client (si connu) : | | | | | | | | |

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)
TOUTES LES COMMANDES EN LIGNE SONT PRIORISÉES				

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités :

De 10 à 20 exemplaires : 12 % • De 21 à 50 exemplaires : 17 % • > 51 exemplaires : 22 %

%	-	€
---	---	---

+ FRAIS d'EXPÉDITION :

Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

+ €

Date de livraison souhaitée :

TOTAL	=	€
--------------	---	---

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

Expire à fin

☐ C.B. Visa n° _____
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : ____

☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date :

signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :

- 1 • soit accompagné de son règlement,
- 2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

**Toute commande doit être
passée par un établissement
ou une association
(ce qui exclut les règlements
unitaires par les élèves).**

BON DE COMMANDE RÉSERVÉ AUX ENSEIGNANTS

(remise 5 % sur prix catalogue) valable pour 1 exemplaire par titre

à retourner à : Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr



**PAS DE
REMISE
sur les
corrigés**

à remplir obligatoirement

Numéro de client (si connu) :

Nom du professeur :

Matière(s) et niveau(x) enseigné(s) (joindre une copie de votre attestation d'activité) :

Établissement (adresse complète) :

Tél :

Adresse personnelle :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Indiquez le lieu de livraison :

☐ Établissement

☐ Adresse personnelle

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Participation aux frais d'expédition (6,90 €) €

Ci-joint RÈGLEMENT TOTAL de €

Pour les DOM-TOM et L'ÉTRANGER : nous consulter

TOTAL €

☐ par chèque ou ☐ carte bleue

N° de carte : expire à fin :

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB :

ATTENTION

**Tout bon de commande
doit être impérativement
accompagné de son règlement
et d'un justificatif d'activité.**

date :

signature obligatoire :



BON DE COMMANDE RÉSERVÉ AUX ENSEIGNANTS

(remise 5 % sur prix catalogue) valable pour 1 exemplaire par titre

à retourner à : Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr



**PAS DE
REMISE
sur les
corrigés**

à remplir obligatoirement

Numéro de client (si connu) :

Nom du professeur :

Matière(s) et niveau(x) enseigné(s) (joindre une copie de votre attestation d'activité) :

Établissement (adresse complète) :

Tél :

Adresse personnelle :

E-mail (pour le suivi de commande) :

Indiquez le lieu de livraison :

☐ Établissement

☐ Adresse personnelle

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi **Réf.**

Prix catalogue € **Remise 5 %, soit** €
(se reporter au tarif en vigueur)

Participation aux frais d'expédition (6,90 €) €

Ci-joint RÈGLEMENT TOTAL de €

Pour les DOM-TOM et L'ÉTRANGER : nous consulter

TOTAL €

☐ par chèque ou ☐ carte bleue

N° de carte : expire à fin :

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB :

ATTENTION

**Tout bon de commande
doit être impérativement
accompagné de son règlement
et d'un justificatif d'activité.**

date :

signature obligatoire :



**Pour commander sur Internet :
www.editions-bpi.fr**

<http://www.editions-bpi.fr>
 Rechercher
 [Accueil](#)
[Nouveautés](#)
[Newsletter](#)
[Nos catalogues](#)
[Nous contacter](#)
[Livre Interactif](#)
[Rechercher \(titre, référence, auteur, ...\)](#)

[illegible]

**Vous pouvez aussi
commander par courrier :**
utilisez les bons de commande
brochés à la fin de ce catalogue.

Un service quotidien d'expédition permet l'acheminement des colis dans les plus brefs délais.



N° Editeur : 670

